



CHÂTEAU GRAND-MAISON

F. TAILLIEZ - H. ROMAT

www.grandmaison-bourg.com

CÔTES DE BOURG – FRANCE

cht.grandmaison-bourg@wanadoo.fr

CHÂTEAU GRAND-MAISON « Cuvée Sélection » 2014

*Guide Hachette, 14/20 Guide Bettane et Desseauve, 1001 Dégustations **♥, Prowein***, Vinum, ...
Référéncé chez de nombreux Professionnels Français et Etrangers



CHÂTEAU
GRAND-MAISON
« Cuvée Sélection »



Vignes de 20 à 30 ans

Plateau Argilo Graveleux

**Merlot 84 %, Malbec 13 %
Cabernet Franc 3 %**

**Elevage 50 % en Barrique
(25 000 bouteilles)**

« 2014 : Grand millésime inattendu »

2014 est un millésime un peu inattendu par sa révélation, et pourtant très attendu après le millésime 2013. La mise en valeur du Terroir Argilo Calcaire et la situation géographique du Château GRAND-MAISON ont joué un rôle d'accélérateurs pour ce millésime.

Bien sûr, parallèlement, toutes les actions manuelles, de taille drastique, de travaux de réduction de charges, d'effeuillage,. Cela a permis de révéler un potentiel qualité à la hauteur des grands millésimes! Marqué par la grande qualité de son terroir, la CUVÉE SELECTION du Château GRAND-MAISON s'est révélée dans une continuité qualitative sans faille.

Les Vendanges manuelles ont commencé avec les Merlots les plus précoces, puis avec les Malbecs, et enfin avec le reste des Merlots et le Cabernet Franc, cela entre le 18 et le 23 Septembre, par un temps favorable.

La vendange est triée manuellement à la vigne, puis transportée au chai dans des bastes. Les grappes sont éraflées, avant de passer sur une table de tri vibrante et enfin retriées manuellement, pour éliminer toute partie végétale verte, permettant de mettre en cuve uniquement des baies entières et parfaitement saines. Celles-ci sont convoyées par un tapis roulant à hauteur du remplissage des cuves en Inox, évitant toute trituration, oxydation et contamination microbiologique.

La vinification reste toujours classique pour la meilleure expression de notre terroir spécifique Argilo Calcaire, par remontage traditionnel, avec des cuvaisons adaptées à une extraction maîtrisée pour avoir une expression naturelle, la plus fraîche et fruitée, la plus complexe possible, et garder un équilibre tannique permettant une consommation agréable.

CHÂTEAU GRAND-MAISON « Cuvée Sélection » 2014

Couleur profonde, expression riche et complexe entre le fruité (fruits rouges et noirs), et les notes épicées - minérales, mélange du terroir et d'un boisé noble mais modéré (50% de barriques d'un an), avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre ; la structure est dense avec des tannins onctueux et une finale épicée persistante.

François TAILLIEZ (06.62.21.62.41) - Hervé ROMAT (06.86.39.87.22) - sur RDV

Château Grand-Maison Tél/Fax 33(0) 5.57.64.24.04 - Valades - 33 710 Bourg - 477 515 100 RCS Blaye