



CHÂTEAU GRAND-MAISON

F. TAILLIEZ - H. ROMAT

www.grandmaison-bourg.com

CÔTES DE BOURG – FRANCE

cht.grandmaison-bourg@wanadoo.fr

GRAND VIN du CHÂTEAU GRAND-MAISON 2010

« Parmi les 100 meilleurs vins de Bordeaux » - Decanter

Un des 25 INCLASSABLES - Bordeaux de Grande Classe *by Terre de Vins*

88 Wine Enthousiaste/Roger Voss, 16/20 Guide Bettane et Desseauve, Etoilé Guide Hachette, Vinum, ...

15,5 /20 Gault et Millau, Coup de Cœur Sud-Ouest, Coup de Cœur 1001 dégustations - RVF/Guide des meilleurs vins (moins de 20 €)

Référencé chez de nombreux Professionnels Français et Etrangers



GRAND VIN

CHÂTEAU GRAND-MAISON



Sélection Parcellaire
Vignes de 35 à 45 ans
Terroir Argilo-Calcaire,
Merlot 84 %, Malbec 14 %
Cabernet Franc 2%
Elevage 75 % en Barrique
(50% Neuf - 50% 1 an)

« 2010, millésime exceptionnel »

Encore un qualificatif des plus élogieux pour ce millésime, très particulier, en continuité du 2009. La grande différence avec 2009, sera la combinaison jusque là pas encore rencontrée à Bordeaux entre un millésime « sec » et des températures plutôt fraîches. Jusque là, tous les millésimes en déficit de pluies, se sont accompagnés de chaleur. Dans ce sens on pourrait pratiquement les comparer avec 1989 et 1990.

Le terroir du Château Grand-Maison a excellé dans ce millésime, et l'exposition Sud, a permis de profiter au mieux des belles journées ensoleillées permettant une excellente maturité, mais aussi de bénéficier des températures nocturnes fraîches et donc d'acquérir une qualité de fruité rare.

La volonté d'une taille drastique, favorable à l'étalement des raisins accompagnée d'un rendement faible (38Hl/Ha), nous a conduit à des qualités de raisins exceptionnelles, tant sur les Merlots que sur les Malbecs et les Cabernets Francs. Les Vendanges manuelles ont commencé avec les Malbecs, puis avec les Merlots, puis enfin avec le Cabernet Franc, cela entre le 24 Septembre et le 30 Septembre, par un temps exceptionnel.

La vinification est restée 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.

Grand Vin - Château Grand-Maison 2010

Le Grand Vin est une sélection sur notre meilleur terroir Argilo-Calcaire. Actuellement pour 80% en barriques dont 50% en barriques neuves. D'une couleur grenat très profonde et sombre, la première expression est surtout fruitée, fruits noirs très murs (cerise noire, mûres, myrtilles), d'une richesse et d'une complexité exceptionnelle, avec des notes minérales spécifiques exprimant la noblesse du terroir, accompagné de notes épicées soutenu par un boisé noble et discret. D'une exceptionnelle densité-structure-texture tannique, très bien équilibrée avec un très grand développement accompagné d'une très grande longueur fruitée et fraîche, marque des très grands vins. *A découvrir absolument !*