



# CHÂTEAU GRAND-MAISON

F. TAILLIEZ - H. ROMAT

[www.grandmaison-bourg.com](http://www.grandmaison-bourg.com)

CÔTES DE BOURG – FRANCE

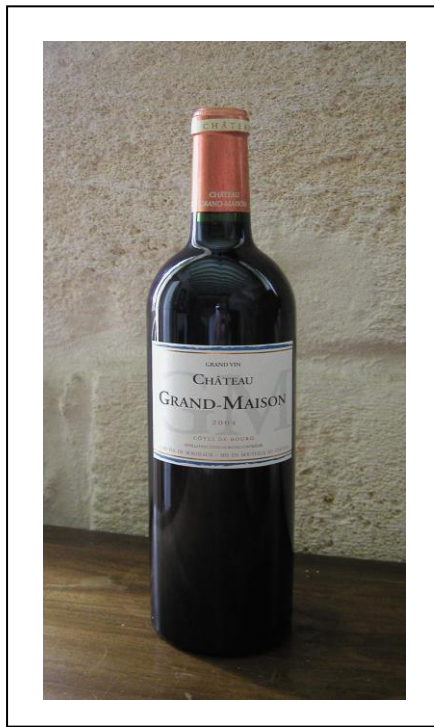
[cht.grandmaison-bourg@wanadoo.fr](mailto:cht.grandmaison-bourg@wanadoo.fr)

## GRAND VIN du CHÂTEAU GRAND-MAISON 2014

« Parmi les 100 meilleurs vins de Bordeaux » - Decanter

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

90 Guide POUSSART-88 Wine Enthusiast/Roger Voss-14/Bettane et Desseauve-88/100 Gilbert et Gaillard  
Médaille ARGENT Sélection Mondiales du Canada - Ecce Vino - Revue des Vins de France- Le Point  
Référéncé par de nombreux professionnels Français et Etrangers



### GRAND VIN CHÂTEAU GRAND-MAISON



**Sélection Parcelaire**  
**Vignes de 35 à 45 ans**  
**Terroir Argilo-Calcaire,**  
**Merlot 84 %, Malbec 16 %**  
**Elevage 75 % en Barrique**  
**(50% Neuf - 50% 1 an)**  
**(12 500 bouteilles)**

## « 2014, un Très Grand Classique »

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, et enfin de « nettoyage » des raisins non conforme, ont conduit à des rendements extrêmement faibles (42Hl/Ha), mais avec une très bonne qualité de raisins, tant sur les Merlots que sur les Malbecs.

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.

### Grand Vin - Château GRAND-MAISON 2014

Le Grand Vin est une sélection parcelaire sur notre meilleur terroir de Coteaux Argilo-Calcaire. Actuellement pour 80% en barriques dont 50% en barriques neuves. D'une couleur grenat très profonde et sombre, la première expression est marquée par la fraîcheur du fruité des fruits noirs (mûres-myrtilles) avec des notes d'épices fraîches et de fumet, d'une très grande richesse et complexité, avec des notes minérales spécifiques exprimant la noblesse du terroir, accompagnée de notes épicées soutenues par un boisé noble et discret. D'une grande densité-structure-texture tannique, très bien équilibrée avec un très grand développement accompagnée d'une très grande longueur fruitée et fraîche, marque des très grands vins.

*Un Grand Vin à découvrir absolument !*

F. TAILLIEZ (06.62.21.62.41) - H. ROMAT (06.86.39.87.22) - sur RDV  
Château Grand-Maison - Valades - 33 710 Bourg - 477 515 100 RCS Blaye