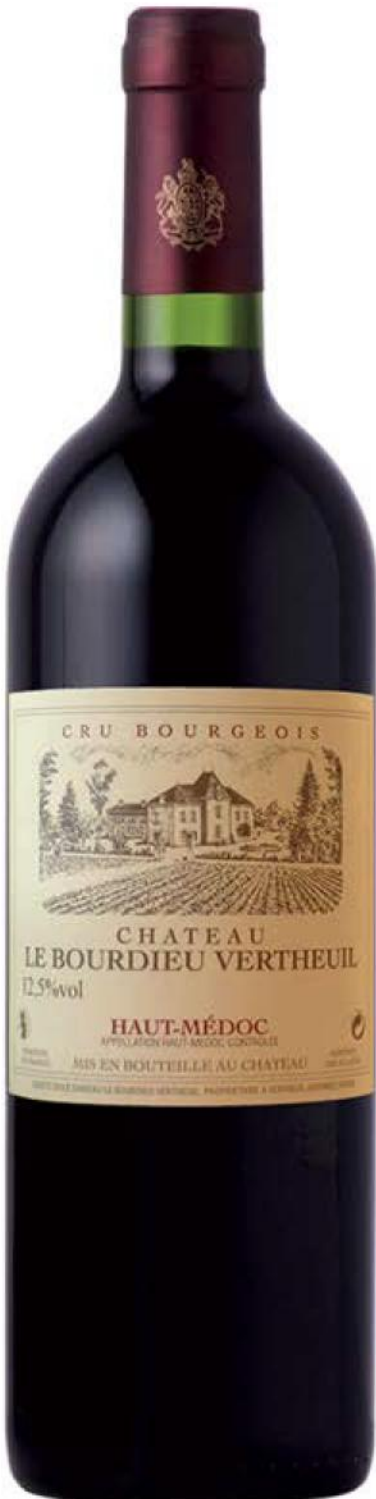




Château Le Bourdieu Vertheuil

Haut-Médoc Cru Bourgeois



En Haut-Médoc, à Vertheuil, à la limite de Saint-Estèphe, s'étendent les vignes du Château Le Bourdieu-Vertheuil. Le Bourdieu de Vertheuil est un des plus anciens lieux viticoles puisque dès le XI e siècle, une abbaye est construite, les moines déboisent et y plantent la vigne. La propriété appartient à la famille Richard depuis 1989.

■ Assemblage

55% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon – 5% Petit verdot

■ Vignoble

Sol argilo-calcaire légèrement sableux
Densité de plantation: 6500 à 8200 pieds à l'hectare.
Rendements : 45 hl/hectare
Âge moyen des parcelles : 35-40 ans
Taille : Guyot double

■ Vinification

Vinification par parcelle séparée
Macérations pelliculaires à froid durant 4-5 jours
Cuvaïson 3 à 4 semaines pour la fermentation alcoolique
Écoulement des jus de goutte pour fermentation malolactique en cuve
Sélection des vins de presse répartis en barriques selon 4 niveaux de qualité.

■ Élevage

12 mois en barriques de chêne français dont 20% sont neuves

■ Dégustation

D'un beau pourpre sombre aux reflets violacés, ce vin s'ouvre sur un nez de violette, de cerise et de poivre. La bouche, ample et ronde, possède une belle trame tannique droite mais suave. La dégustation se termine sur une longue finale marquée par des arômes de mûre et de toasté.

■ Accords mets et vins

Se déguste sur des viandes grillées, agneau, bœuf, canard, perdreau rôti...
À déguster vers 16°C

■ Production Annuelle

63 000 bouteilles (5,200 caisses)

■ Informations techniques

Acidité totale 3,15 g/l
pH 3,73
Alcool 14 °
Pluviométrie 1300 mm

Consultant Éric Boissenot