



# Château Le Grand Verdu

## Grande Réserve

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2012

## HISTOIRE

Le Château Le Grand Verdu s'étend sur 115 hectares de vignes dans l'Entre Deux Mers, au cœur d'un relief vallonné et préservé, 20 km à l'Est de Bordeaux, sur la route de Saint Emilion. Depuis 1810, la famille Le Grix de la Salle est propriétaire de ce domaine, datant de la Renaissance, 1579.

Un lieu où se transmet le secret des « Bordeaux authentiques », de père en fils. Antoine et Thomas Le Grix de la Salle sont aujourd'hui les garants de cette « histoire de famille »

## TERROIR

Le vignoble du Grand Verdu est particulièrement « solaire », bénéficiant d'une topographie très marquée et atypique pour Bordeaux. Ces variations d'altitudes créent une mosaïque complexe de sols ; alternativement calcaires, argiles et graviers roulés. Des atouts qui dessinent naturellement les contours de la personnalité unique des vins du Grand Verdu.

Un travail rigoureux de la vigne, l'observation quotidienne de la vie des sols, ainsi que la préservation de l'écosystème sont les préoccupations premières de notre viticulture. Elle permet un meilleur équilibre de la plante, vers l'élaboration de vins profonds, aromatiques et élégants.



## ASSEMBLAGE

- Merlot 82%
- Cabernet Sauvignon 18%

## ELABORATION ET ELEVAGE

Sélection de 6 à 8 grappes par pied (soit 1 bouteille environ), vendanges et tri manuels, fermentations douces avec remontages fractionnés, longue macération en petite cuves à 28/30°C. Pressurage vertical. Malo-lactiques partielles en barriques.

Elevage : 14 à 16 mois en barriques de chêne français 225 et 400 L, 40% neuves. Peu de soutirages. Dégustation individuelle de chaque barrique avant assemblage. Collage et filtration très limités.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Reconnu parmi les Grands Vins de son Appellation, il est surprenant et très atypique. Issue de 5 parcelles vertigineuses, la « Grande Réserve » rassemble densité, finesse et superbe minéralité. Ce vin complexe aux arômes de truffe et d'épices, est LA véritable quintessence du Grand Verdu : résultat d'une philosophie de l'excellence à tous les stades.

A boire après 4 ans minimum, décanté dans sa jeunesse, ou à garder jusqu'à 10/12 ans. Carré d'agneau, côte de bœuf et gibiers seront au paroxysme !

### Presse :

- Parution dans M Le Magazine du monde en 2015
- Talent de l'appellation Bordeaux Supérieur en 2015

Château Le Grand Verdu - 33670 Sadirac, France

chateau@legrandverdu.com - +33 5 56 30 50 90 - www.chateaulegrandverdu.com