

Château Croix de Paty, AOP Côtes de Bourg, Rouge, 2020

AOP Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Situé à quelques centaines de mètres de la citadelle de Bourg, le Château Croix de Paty surplombe l'estuaire de la Gironde. Datant de 1893, il est l'un des joyaux architecturaux de la région grâce à son double escalier, ses colonnes et ses sculptures, qui témoignent de sa richesse artistique et historique.

PRÉSENTATION

Le Château Croix de Paty appartient à la famille Jarrige depuis 4 générations. Homme persévérant dans son travail, Alain JARRIGE est un bon vivant, un homme travailleur et perfectionniste. Il aime le travail bien fait et entretient ses 16 ha en Côtes de Bourg avec beaucoup de tendresse. Ayant commencé en tant qu'ouvrier agricole, il a adopté le métier de vigneron lorsqu'il a repris la propriété avec sa femme, en 1987.

TERROIR

Le sous-sol argilo-calcaire qui caractérise les parcelles du Château Croix de Paty présente une terre dense, constellée de petits cailloux blancs. La disponibilité en eau y est souvent faible, une contrainte nécessaire et recherchée par les plus grands châteaux du bordelais. Cela permet notamment d'obtenir un taux de sucre élevé dans la baie, une meilleure maturité du raisin tout en conservant un fruit croquant et gourmand. Tous ces éléments attribuent au vin sa rondeur et sa finesse.

VINIFICATION

Pendant la vinification, tout est mis en oeuvre pour privilégier l'élégance, éviter une extraction trop poussée des tanins et mettre en avant l'expression naturelle du terroir.

ÉLEVAGE

L'élevage est pratiqué sur une période de 12 mois pour le Château Croix de Paty afin d'obtenir des tanins fondus et une texture ronde et suave, et en même temps laisser le temps au "terroir" de revenir et de s'exprimer dans le vin.

CÉPAGE

Merlot

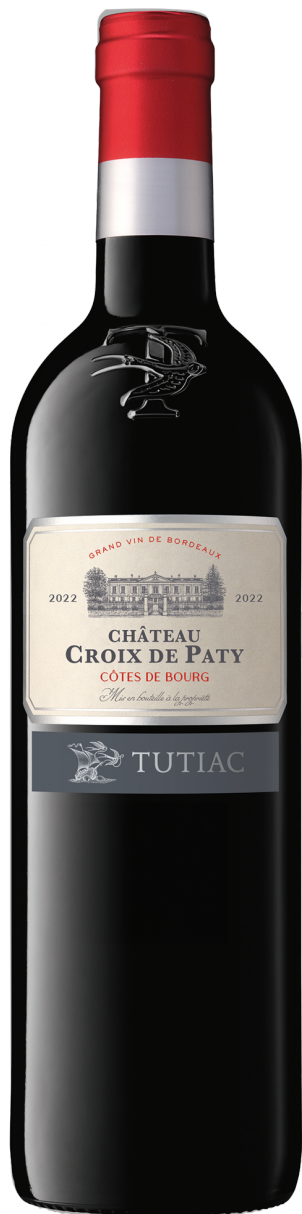
Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Vous pouvez le carafier une heure avant la dégustation pour laisser les arômes se développer.
A servir entre 16 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 5 à 10 ans



DÉGUSTATION

Robe rubis profonde et dense.

Le nez est complexe, très intense et dominé par des notes de mûre.

En bouche, l'attaque est douce, élégante et délivre une belle structure tannique. On ressent un bel équilibre associé à une certaine richesse. On retrouve un bouquet subtil de fruits rouges et de garrigue. La persistance aromatique se prolonge sur des arômes de fruits mûrs. Un vin tout en nuance et subtilité.

ASPECT VISUEL

Robe rubis profonde et dense.

AU NEZ

Le nez est complexe, très intense et dominé par des notes de mûre.

EN BOUCHE

En bouche, l'attaque est douce, élégante et délivre une belle structure tannique. On ressent un bel équilibre associé à une certaine richesse. On retrouve un bouquet subtil de fruits rouges et de garrigue. La persistance aromatique se prolonge sur des arômes de fruits mûrs. Un vin tout en nuance et subtilité.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accordera parfaitement avec une volaille ou une viande rôtie, du gibier, un magret de canard au miel ou encore avec des fromages. Vous pouvez également l'accompagner de desserts chocolatés.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

