



CHATEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL

UN HAUT-MÉDOC CONFIDENTIEL



Château Le Bourdieu Vertheuil 2023 Haut-Médoc

55% merlot, 40% cabernet sauvignon, 5% petit verdot



MILLÉSIME 2023 : Millésime marqué par un hiver frais et un printemps chaud et humide. A partir d'août, les conditions sont devenues sèches et ensoleillées, favorisant une bonne maturation des raisins. Des nuits fraîches en fin d'été ont permis de préserver la fraîcheur aromatique, tout en atteignant une maturité optimale.

TERROIR : Argilo-calcaire sur un socle caillouteux. La roche calcaire se trouve à seulement 50 cm de profondeur, ce qui permet un bon drainage des sols. Grâce à l'argile en surface, la vigne bénéficie d'une réserve en eau suffisante.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vinification parcellaire. Macération pré-fermentaire durant 4-5 jours. Fermentation alcoolique à 24-26° avec des cuvaisons de 3 à 4 semaines pour conserver le fruit et la fraîcheur. Écoulement des vins de goutte pour la fermentation malolactique en cuve. Sélection des vins de presse répartis en barriques selon 4 niveaux de qualité. Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 37% sont neuves.

DÉGUSTATION : Un vin dense et généreux. Le bouquet dévoile des arômes riches de mûre, de cerise à l'eau-de-vie et une touche d'épices douces. La bouche est ample, structurée, dotée de tanins soyeux et d'une fraîcheur étonnante malgré la chaleur de l'année. La finale est persistante, équilibrée et prometteuse d'un beau potentiel de garde.

ACCORD METS & VIN : Notre vin s'accorde à merveille avec un filet de bœuf grillé aux échalotes confites, un gigot d'agneau confit ou une joue de porc braisée aux épices douces. Il sublime également un gratin de polenta aux champignons sauvages ou un tajine de légumes d'automne au cumin, pour une alliance végétale chaleureuse et raffinée.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 °

