



# 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)

## CHÂTEAU GRAND-MAISON « Cuvée Sélection » 2011

Médaille d'OR Gilbert et Gaillard, Médaille d'Argent Prix Plaisir - 14.5/20 Guide Bettane et Desseauve, Guide Hachette...

89 Wine Enthousiaste/Roger Voss, 3 étoiles ProWein, Vinum, ... Référencé chez de nombreux Professionnels Français et Etrangers



### CHÂTEAU GRAND-MAISON « Cuvée Sélection »



**Vignes de 20 à 30 ans**

**Plateau Argilo Graveleux**

**Merlot 84 %, Malbec 13 %**

**Cabernet Franc 3 %**

**Elevage 50 % en Barrique**

**(25 000 bouteilles)**

## « 2011 : millésime de la précocité ! »

Le millésime 2011, est de mémoire de viticulteur le plus précoce depuis de nombreuses décennies ! Marqué par la qualité de son terroir et par la détermination de produire un grand vin, ces conditions climatiques ont été très favorables, et la qualité fût « naturelle ».

La précocité aurait pu être un handicap, mais même avec une climatologie atypique, le terroir de Grand-Maison, nous avons pu préserver toute les qualités d'un grand vin : qualité et fraîcheur du fruité, très bons tanins équilibrés, et perspectives de vieillissement très favorable.

Les Vendanges manuelles ont commencées avec les Malbecs, puis avec les Merlots, puis enfin avec le Cabernet Franc, cela entre le 1<sup>er</sup> et le 10 Septembre, par un temps exceptionnel.

Les vinifications sont restées classiques, avec des températures de l'ordre de 28°C, pour une meilleure expression du terroir, par remontage traditionnel, avec des cuvaisons différenciées pour chaque parcelle, pour avoir une expression fruitée et la plus complexe possible et tout en gardant un équilibre tanique permettant une consommation agréable.

### CHÂTEAU GRAND-MAISON « Cuvée Sélection » 2011

Expression singulière donnée par la complexité entre le fruité (fruits rouges et noirs), et les notes épicées - minérales, mélange du terroir et d'un boisé noble mais modéré (50% de barrique d'un an), avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre ; la structure est dense avec des tannins onctueux et une finale épicée persistante.

**Prix public : 8.90 € TTC , prix professionnel : 4.45 € HT pour 600 bouteilles**

François TAILLIEZ (06.62.21.62.41) - Hervé ROMAT (06.86.39.87.22) - sur RDV

Château Grand-Maison Tél/Fax 33(0) 5.57.64.24.04 - Valades - 33 710 Bourg - 477 515 100 RCS Blaye

