

---

# LA VIE DE CHATEAU 2020 ROUGE

MAUPERIER

---



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

"C'est la vie de château" ! Qui n'a pas entendu cette remarque lors d'un moment idyllique et inhabituel? A MAUPERIER, chaque moment, que l'on soit dans les vignes, au chai ou autour de la table de la cuisine est toujours un instant privilégié. Ajoutez à cela la petite quantité produite pour cette cuvée, alors que notre envie d'en consommer est grande, et vous comprendrez que chaque gorgée est appréciée particulièrement et chaque moment de dégustation ressenti comme un moment de plaisir intense bref, c'est la vie de château, quoi!

## Accords mets et vins

Parfait pour une Côte de bœuf au BBQ et os à moëlle, toutes les daubes, escargots au jambon cru, gigot de 7 heures voire plus, et bien sûr le fromage.

## Détails

**Degrès** : 15 %

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Ana Russo

**Domaine** : Mauperier

**Couleur** : Rouge

**Région** : Bordeaux

**Appellation** : AOP Castillon Côtes de Bordeaux

**Cépages** : Merlot

**Viticulture** : En conversion

**Millesime** : 2020

**Contenance** : 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir** : Les Salles-de-Castillon, au Nord-Est de l'aire d'appellation Castillon – Côtes de Bordeaux. Les parcelles sont en situation de plateau, en partie haute et moyenne de coteau. Elles sont exposées en grande partie au Sud et quelques parcelles ont une légère exposition Nord. Sols sablo-limoneux à limono-sableux profonds, sans éléments grossiers, devenant argileux en sous-sol, de type Brunisols, sur Molasses du Fronsadais : sables et argiles carbonatés, datant de l'oligocène inférieur. Ces sols, assez drainants en surface, et les argiles en sous-sol, assurent une alimentation hydrique modérée, propice à l'élaboration de vins rouges qualitatifs. Les parcelles sont sur un plateau en partie haute de coteau, entre 50 et 80 mètres d'altitude, avec une exposition dominante au Sud. La légère pente permet un bon écoulement latéral. Ce terroir est donc propice au Merlot. Son caractère moyennement tardif le rend intéressant dans un contexte de changement climatique. Ces cépages ont été plantés sur des porte-greffes très qualitatifs comme le Riparia ou le 101-14.

**Cépage** : Merlot : 94 % - Cabernet Sauvignon : 3% - Malbec : 3%

**Vendange** : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins

**Viticulture** : Le vignoble est en Agriculture Biologique pour un tiers, en conversion bio pour le reste du domaine. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.

**Vinification** : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.

**Élevage** : L'élevage de 18 mois se fait à 90% en cuve béton pour préserver au maximum la fraîcheur du fruit et la minéralité et à 10% en fût pour amener de la profondeur et de la complexité.

## Dégustation

**Robe** : Le vin est d'une couleur rouge rubis aux reflets cerise

**Nez** : Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges murs (cerise) avec une jolie finesse et complexité sur les épices gourmandes

**Bouche** : La bouche est à la fois dense et enveloppante, d'une belle tonicité

**Finale** : Finale longue et envoi sur des tanins fondus et délicats.

**Garde** : 5 à 10 ans

**Température de service** : 16°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Une vie de travail et de voyages aura été nécessaire pour nous construire, mon époux et moi, et voir grandir l'essentiel, notre famille et, au-delà, notre tribu. Il ne manquait plus que le lieu pour tous nous y retrouver et un gros coup de coeur nous a fait poser nos valises au milieu d'un vignoble enchanteur sur le terroir de Castillon-la-Bataille, sur la rive droite de la Dordogne. MAUPERIER est devenu notre écrin! Un terroir fabuleux, des vignes qui n'attendaient que de se réveiller, conjugué à l'expérience des nouveaux arrivés au sein de la tribu, et le résultat ne s'est pas fait attendre. Epicuriens et fous de bon vin, nous nous retrouvons tous les manches à la recherche de la qualité dans le respect de la terre de nos enfants. Aujourd'hui, venez nous rejoindre afin de partager avec nous convivialité, plaisir et bons moments. Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste



Plaisirs du vin  
Agen