



Château Le Bourdillot

GRAVES
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

La propriété du Château Le Bourdillot appartient à la famille Haverlan depuis 1906. Quatre générations se sont succédées sur ces terres. On retrouve ce vignoble sur un plan datant de 1818. Patrice Haverlan a repris la propriété familiale en 1990.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 18 hectares

Nature des sols : Situées sur la commune de VIRELADE, les vignes sont plantées sur les Terrasses de la Garonne. Le sol constitué de graves sèches très caillouteuses donne une maturité parfaite aux raisins, quel que soit le millésime.

Encépagement : Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox avec thermo-régulation pendant 3 à 5 semaines à 28°C. Remontage journalier avec délestage. Pressurage avec pressoir pneumatique. Elevage pendant 12 mois en fûts de chêne (dont 20% en barriques neuves et 80% en barriques de 3 et 4 vins). Soutirage trimestriel. Pas de filtration.

DÉGUSTATION

Jolie robe rouge profonde. Vin aromatique. Nez de fruits rouges mêlé à des notes vanillées et boisées. Bouche ronde et élégante avec des tanins bien équilibrés et soyeux. Vin charmeur et bien structuré. De belle tenue, expressif et complexe. Peut commencer à se consommer à présent ou à garder en cave.

HISTORY

The Château Le Bourdillot property has belonged to the Haverlan family since 1906. Four generations have succeeded one another on this land. The vineyard can be found on a map dating from 1818. Patrice Haverlan took over the family property in 1990.

TERROIR'S SECRETS

Area: 18 hectares

Soil: Located in the town of VIRELADE, the vines are planted on the Terrasses de la Garonne. The soil, made up of very stony dry gravels, gives the grapes perfect maturity, whatever the vintage.

Grape Varieties: Merlot 70% - Cabernet Sauvignon 30%

VINIFICATION

Fermentation in stainless steel vats with thermoregulation for 3 to 5 weeks at 28 ° C. Daily reassembly with load shedding. Pressing with pneumatic press. Aging for 12 months in oak barrels (including 20% in new barrels and 80% in barrels of 3 and 4 wines). Quarterly racking. No filtration.

TASTING

Beautiful deep red color. Aromatic wine. Nose of red fruits mixed with vanilla and woody notes. Round and elegant on the palate with well balanced and silky tannins. Charming and well-structured wine. Beautifully held, expressive and complex. Can begin to consume now or to keep in the cellar.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants