Bordeaux Supérieur, "A la Gloire du Chat", Château de l'Orangerie



Le Château de l'Orangerie est situé au beau milieu de l'Entre-deux-Mers (à Saint Félix de Foncaude). On y produit du blanc mais aussi du vin rouge gourmand et très plaisant à base de merlot et cabernet-sauvignon. récoltés à maturité optimum et vinifiés de manière traditionnelle. La cuvée « à la Gloire du Chat » dessiné par Philippe Geluck s'impose par sa jovialité et son élégance.

Origine: Belle campagne dans l'Entre-deux-Mers mais loin de tout ou les sols argilo calcaires supportent des bois, des prairies et surtout beaucoup de vignes. Sur les sols argilo-calcaires on retrouve le merlot, l'argile maintien ainsi l'eau lors des pics de chaleur et sur les sols graveleux et plus chauds on y plante le cabernet-sauvignnon qui ratrappe ainsi quelques jours de maturité.

Encépagement: 60% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon

Vinification: Cette cuvée prestige est le fruit d'une sélection rigoureuse, où la maturité optimum des raisins donne lieu à une vinification traditionnelle. C'est dans nos chais que, jour après jour, ce vin acquiert couleur, arômes et structure. Il est élevé dans la plus grande tradition bordelaise.

Dégustation: Nez de fruits rouges un peu kirschées laissant apparaitre des notes grillées et légèrement épicées. Souple en bouche, rond avec une belle texture douce et volumineuse.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Viande de bœuf, des ribs cuits au Barbecue ou un burger gourmet.

- Sauté de veau crème estragon
- ...