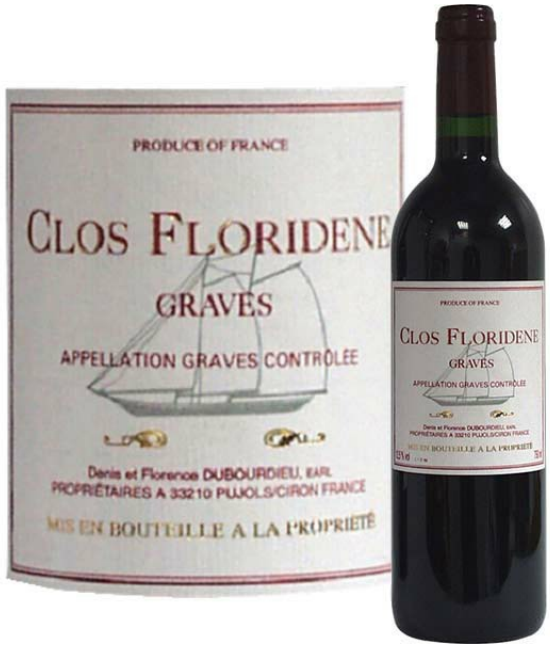
Clos Floridène, Graves Rouge, Denis Dubourdieu



Son nom évoque les prénoms de ses fondateurs : Denis et Florence Dubourdieu. Grâce à des achats successifs de parcelles, la propriété totalise 40 hectares de vignes. Après 36 ans de travail acharné du feu doyen de la faculté d'œnologie de Bordeaux, la propriété est actuellement mondialement reconnue. Le vin rouge du Château représente 40 % de la production et, bien que soyeux, il est élaboré avec une majorité de 65 % de cabernet sauvignon.

Origine: Nous sommes à Pujols-sur-Ciron, à l'ouest de la Garonne, près de Barsac. Il n'y a pas d'origine si ce n'est le fruit du travail d'un homme qui, au fil du temps, a grignoté des parcelles et construit un château. D'un point de vue géologique, une grande partie du vignoble ressemble beaucoup au sol de Barsac. Une mince couche de sables argileux riches en oxyde de fer, appelés « les sables rouges du Barsacais », recouvre le sous-sol calcaire.

Encépagement: 65 % cabernet sauvignon - 35 % merlot

Vinification: Vinification en cuves inox, extraction douce par pigeage. Elevage de 12 mois en barriques.

Dégustation: C'est un vin sur le fruit, marqué toutefois par un passage en fûts. Une présence boisée bien intégrée. Son élégance appelle, dans l'assiette, une viande d'agneau.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Viandes et gibiers avec des fruits tel que des cailles au raisins agneau au pruneaux… ou un simple gigot d'agneau.

- Pintadeau au chou vert
- ...