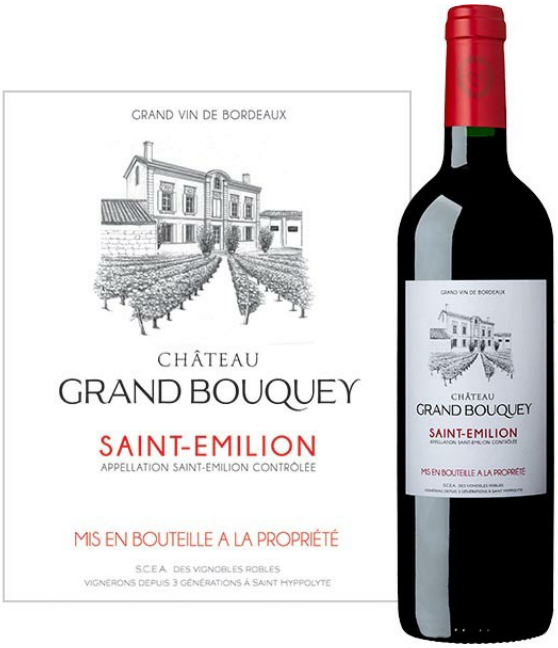
Château Grand Bouquey, Saint-Émilion



C'est le fruit d'un terroir saint-émilionnais généreux, où l'élégance des vieux merlots s'exprime avec une franchise désarmante. Ce vin, né sur des sols sablo-argileux aux crasses de fer, séduit par sa simplicité raffinée et son accessibilité, tout en portant la signature d'une appellation mythique. Une valeur sûre quer recherche son propriétaire, Monsieur Bernard Robles, pour ceux qui recherchent l'authenticité et le plaisir immédiat d'un Saint-Émilion bien né.

Origine: Implanté sur les communes de Saint-Hippolyte et Saint-Pey-d'Armens, le vignoble de 8 hectares bénéficie de sols sablo-argileux et de sables anciens. Ce terroir, marqué par des crasses de fer, offre aux vignes – dont l'âge moyen atteint 45 ans – une maturité optimale, garantie par un climat tempéré et des expositions idéales.

Encépagement: 85% merlot, 10% cabernet-franc & 5% cabernet-sauvignon

Vinification: Les vendanges parcellaires, suivies d'un encuvage gravitaire en cuves thermo-régulées, préservent l'intégrité des baies. Une macération pré-fermentaire à froid précède une cuvaison de 20 à 30 jours, puis une fermentation malolactique en cuves. L'élevage, mené 12 à 14 mois en cuves, affine sa structure sans artifice, pour un résultat franc et fruité.

Dégustation: Sa robe rubis foncé annonce un vin gourmand et fruité. Le nez, dominé par des arômes de fruits rouges bien mûrs, se prolonge en bouche par une attaque ronde et des tannins fondus. L'ensemble est harmonieux, avec une finale fraîche et persistante, typique d'un vin taillé pour la convivialité.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait sur un carpaccio de bœuf au pesto et parmesan, il accompagne aussi avec brio des plats rustiques comme une daube ou un bœuf bourguignon. À servir légèrement carafé pour libérer ses arômes, il se savoure dans sa jeunesse, autour d'une table généreuse.

- Poulet sauce archiduc (champignons et crème)
- Côte de Veau, beurre à l estragon
- ...