

Château de Gadras

Appellation : Bordeaux.

Couleur : Rouge.

Situation géographique : À 60 km au sud de Bordeaux dans l'Entre-deux-Mers.

Commune de Saint-Vivien-de-Monségur.

Climat : Océanique.

Terroir : Argilos calcaire et Argile.

Exposition : Sud, Sud ouest.

Âge moyen de la vigne : 35 ans.

Encépagement : 70 % merlot, 30 % cabernet sauvignon.

Viticulture : « Taille 2 aste sèche à la bordelaise » (2 bois courts), le pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. « Travaux en vert » réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.

Les vendanges sont mécaniques avec système de tri embarqué.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute valeur Environnementale.

Vinification : Les vendanges se font de nuit jusqu'au petit matin. Après l'encuvage, une courte macération à froid favorise l'émergence du caractère fruité tout en préservant la souplesse et la finesse du futur produit. Les cuves thermo-régulées permettent un contrôle précis des fermentations alcooliques. La macération sous micro-oxygénation est prolongée afin d'obtenir un vin puissant et concentré.

Dégustation : Une robe intense rubis et profonde. Ce vin offre des arômes de fruit rouge bien mûrs.

En bouche, il est puissant avec une belle amplitude. La finale est équilibrée et soyeuse.

