

Castillon Côtes de Bordeaux CHÂTEAU LA GRANDE MAYE

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "Saftige aromaer af sorte kirsebær og solbær og fremragende vægt af frugt og struktur!"
Stephen Brook,
THE COMPLETE BORDEAUX

**Mørk og tæt granatfarve,
dejlig ristet aroma med lakridseg,
fyldig, kødfuld, vinøs, robust og rig
– lang og harmonisk finish**

Merlot (85%) & Cabernet Sauvignon (15%)
– lagret på egefade i 12 måneder (30% nye)

Appellation: Castillon Côtes de Bordeaux

Ejer: Familien Valade

Ledelse: Paul Valade

Ejendom: 18 ha

Vinmarker: 12 ha med en god dræning – og med en god hældning for solen

Beliggenhed: I Belvès-de-Castillon

Jordbund: Kalkholdig lerjord med jernholdige sandstenslag

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 30 år

Markarbejde: Udtynning af knopper samt fjernelse af blade under modningen

Høstmetode: Håndplukning af parcel efter parcel – kun de ældste og bedst orienterede parceller vælges

Vinifikation: Traditionel, i temperaturregulerede rustfri ståltanke i nyere underjordiske kældre, lang fermentering

Lagring: 12 måneder på egefade, hvoraf 30% er nye, *soutirage* tre gange under lagringen og klaring med æggehvinder

Produktion: Omkring 20.000 flasker årligt, slotsaftappet

✓ **Velegnet til det bedre køkken**
– herunder i særdeleshed rødt kød,
mindre vildt og milde oste

✓ **Bedst fra 2-3 år**
til mindst 10 år efter høst

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Château La Grande Maye er beliggende i Belvès-de-Castillon – ikke langt fra Saint-Émilion – og ejet siden 1979 af Paul og Lorette Valade.

Familien Valade har været vindyrkere siden 1878 og ejer tillige flere andre godser i Castillon og Saint-Émilion. Sønnen Cédric Valade, der er uddannet landbrugsingeniør med speciale i vindyrkning/ønologi, har været med i vinbruget siden 2009.

På familiens godser gøres alt for at sikre upåklagelig kvalitet. Alt arbejde udføres af Valade-familien.

