

## 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**

**Smuk mørk og tæt granatfarve.  
På næsen præsenterer den  
kandiserede frugtkarakterer,  
en dejlig ristet aroma og lakridseg.  
På ganen er den fyldig, kødfuld,  
vinøs, robust og rig.  
Finishen er lang og harmonisk.**

### Nyhed 2020

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

Vingods på 18 ha beliggende i Belvès-de-Castillon - ikke langt fra Saint-Émilion - og ejet siden 1979 af Paul og Lorette Valade.

Jordbunden består af kalkholdig lerjord med jernholdige sandstenslag, en god dræning - og med en god hældning for solen. Markarbejdet indebærer udtynding af knopper samt fjernelse af blade under modningen. Håndplukning af parcel efter parcel - kun de ældste og bedst orienterede parceller vælges.

Vinstokkenes gennemsnitsalder er 30 år.

Traditionel vinifikation i temperaturregulerede rustfri stålтанке i nyere underjordiske kældre.

Lang fermentering. Lagring i 12 måneder på egefade, hvoraf 30% er nye.

*Soutirage* tre gange under lagringen og klaring med æggeghvider. Årlig produktion på omkring 20.000 flasker.

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.

✓ **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**

