



Château Plaizirs

Michelle BRIMAUD

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis fonceuse et spontanée

L'occupation que vous préférez ?

Les balades dans la nature

Votre devise ?

Tout travail donne des résultats

Le voyage que vous aimeriez faire ?

J'aimerais aller en Nouvelle Calédonie

En 1997, nous décidons de prendre la succession de nos parents sur le Château Plaizirs. Ils étaient propriétaires de l'exploitation depuis 1981 et avaient planté toute la vigne. Leur savoir-faire était très traditionnel : notre père élevait même ses vins en foudre. Suite à la succession, nous avons agrandi et modernisé le domaine : aujourd'hui, il s'étend sur trente-huit hectares et nous y avons installé des chais de stockage et de vinification.



Château Plaizirs

CÔTES DE BOURG

Village : Mazion

Surface totale du vignoble : 5 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire dans la grande majorité avec quelques parcelles de graves.

Assemblage de cépages : 90 % Merlot, 10 % Malbec

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid 3-4 jours. Turbo-pigeage pour une extraction en douceur. Durée de macération à adapter suivant les années. Elevage en cuves ciment et inox.

Notes de dégustation : La robe soutenue se fond dans des reflets violacés. Le nez dominé par un arôme très intense de cassis frais est puissant. Même chose en bouche, construite autour d'une charpente souple, d'un équilibre délicat. La finale est nette sur des dominantes de fruits rouges frais. Un style non conventionnel très séduisant.

Accords mets et vins : Viandes en sauce

Récompenses :

Millésime 2017 :

OR DEGUSTATION D'ÉTÉ DE MUNDUS VINI BIOFACH 2018

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

OR LYON 2018

OR FRANKFURT 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

BRONZE ACADÉMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE 2018

PALME WINE & FOODING PAIRING - LONDON 2018

Millésime 2018 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

ARGENT CWWSC 2019