



Château Saint Sauveur Duplessis

Xavier DEBORDES

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis joyeux

L'oiseau que vous préférez ?

Le perdreau car il se fait
rarement tuer

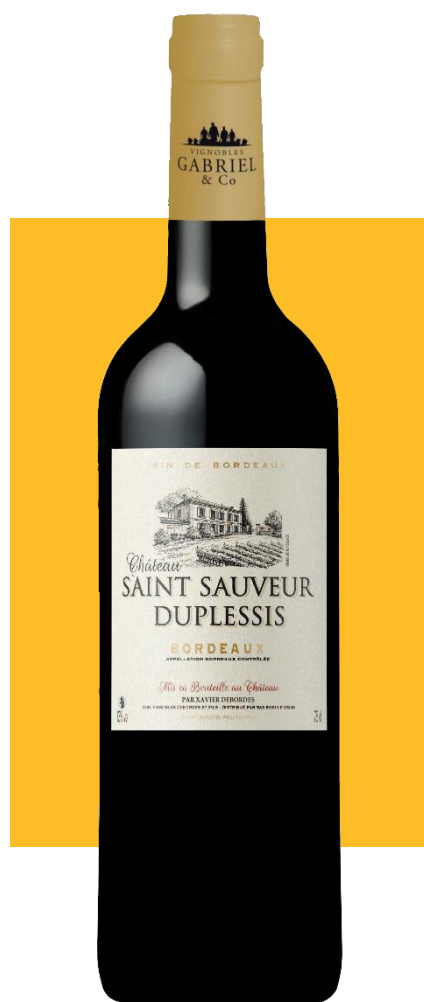
Le voyage que vous aimeriez faire ?

Le Canada

Ce que vous aimez dans le vin ?

L'assemblage pour que le vin
puisse avoir la meilleure qualité

Jean Robert DEBORDES Dit Gérard s'installe après la 2ème guerre mondiale en 1947 il décide d'être coopérateur à la cave d'Anglade et il exploite 6ha en blanc cépage ugni-blanc, ensuite son fils Jean-Claude s'installe et crée son exploitation en 1972 qui l'a acheté à son plus proche voisin une surface de 5 ha en ugni-blanc et colombar plus des terres agricoles. En 1987 suite aux partages des terres il récupère les 6ha appartenant à son père il va donc restructurer toute son exploitation en arrachant les blancs pour planter des cépages rouges Merlot et Cabernets il est également coopérateur. Le fils de Jean-Claude, Xavier, s'intéressent depuis tout petit à l'exploitation, ils décident donc ensemble de créer un chai en 1991, et en 1996 la société EARL DEBORDES ET FILS que gère Xavier d'autres surfaces sont venus s'ajoutés depuis ce qui fait une surface totale de 30 ha.



Château Saint Sauveur Duplessis

BORDEAUX

Village : Saint Girons d'Aiguevives

Surface totale du vignoble : 30 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle à basse température au départ et macération courte 10 jours environ

Récompenses :

Millésime 2018 :

OR JAPAN AWARDS 2019

ARGENT GILBERT ET GAILLARD 2019