



Château Saint Sauveur Duplessis

Xavier et Cyprien DEBORDES

Le principal trait de vos caractères ?

Nous sommes joyeux et comiques

Quelle est votre devise ?

Ensemble on est plus fort et on progresse

Le voyage que vous aimeriez faire ?

Nouvelle-Zélande et Tahiti

Ce que vous aimez dans le vin ?

La vinification et l'assemblage

Chez les Debordes, c'est avant tout une histoire de famille depuis 4 générations, de père en fils ! Tout commence avec Gérard qui lance son exploitation en polyculture dans les années 1950. En 1972, Jean-Claude, son fils, poursuit le savoir-faire et construit un chai de vinification : les Debordes ne sont plus vigneron-coopérateurs mais vignerons-vinificateurs. 1996 annonce l'arrivée de Xavier ! Il structure un peu plus à son tour l'exploitation en la spécialisant dans la viticulture uniquement. Cela passe par l'agrandissement du vignoble qui atteint les 36 hectares. Aujourd'hui rejoint par son fils, Xavier et Cyprien continuent l'aventure vitivinicole avec passion et générosité. Amoureux de la terre, ce duo père-fils élabore des vins de plaisir dans le respect de la tradition familiale !



Château Saint Sauveur Duplessis BORDEAUX

Village : Saint Girons d'Aiguevives

Surface totale du vignoble : 37 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires – Sous-sols d'argile et roche calcaire – 42 mètres d'altitude – Exposition Ouest et Sud

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre. Vinification traditionnelle à basse température au départ et macération courte 10 jours environ. Élevage en cuve béton et soutirage 3 fois avant la filtration.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La couleur est lumineuse, brillante. Le nez s'ouvre sur des notes de cassis. La bouche est gourmande, sur des notes de fruits rouges croquants, d'une belle fraîcheur avec des arômes mentholés.

Accords mets et vins : Viandes grillées au barbecue

