



Château Plaizirs - Cuvée Prestige

Michelle BRIMAUD

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis fonceuse et spontanée

L'occupation que tu préfères ?

Les balades dans la nature

Ta devise ?

Tout travail donne des résultats

Le voyage que tu aimerais faire ?

J'aimerais aller en Nouvelle-Calédonie

Je me suis installée en tant que jeune viticultrice en 1988 en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, suivant l'exemple de mes parents, viticulteurs et producteurs de vin à Mazion, et de Pineau et Cognac en Charente. En 1997, j'ai hérité de mes parents de 3 hectares de vignes, que j'ai assemblés aux parcelles attenantes de mon mari, Dominique. L'ensemble est cultivé en appellation Bordeaux Supérieur.

C'est en 2013, que je décide d'acquérir auprès de mon frère 3 hectares de vignes supplémentaires en appellation Côtes de Bourg, un autre terroir de jeux passionnant. Il me cède par la même occasion le nom « Château Plaizirs », dérivé de mon nom de jeune fille : Plaize. La Cuvée Prestige du Château Plaizirs est donc pour moi un vin dans lequel je m'efforce de retranscrire toute la complexité du terroir de Bourg et ma personnalité franche de vigneronne, pour votre plaisir !



Château Plaizirs - Cuvée Prestige

CÔTES DE BOURG

Village : Mombrier

Surface totale du vignoble : 20 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires – Exposition au soleil levant – 30 d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la mi/fin septembre. Macération pré-fermentaire à froid 3-4 jours. Turbo-pigeage pour une extraction en douceur. Durée de macération à adapter suivant les années. Élevage en cuves ciment et inox.

Assemblage : 53% Merlot, 35% Malbec, 12% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe soutenue se fond dans des reflets violacés. Le nez est puissant, dominé par un arôme très intense de cassis frais. 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

