



LE GRAND PAROISSIEN

AOC HAUT-MEDOC

HISTORIQUE :

Voilà un grand Médoc !

Sélection parcellaire, vieilles vignes, petit rendement, élevage parfaitement maîtrisé en barriques de chêne donnent à ce vin toute la concentration et l'élégance que l'on attend d'un Haut-Médoc.

Situé au Nord de Saint-Estèphe, sur une croupe graveleuse, cette production confidentielle est primée tous les ans.

TERROIR :

Croupes de graves et sols argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

5 hectares

ENCEPAGEMENT :

40 % Merlot.

55 % Cabernet Sauvignon.

5 % Petit Verdot.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 50hl / ha. Age moyen des vignes : 30 ans. Travail du sol mécanique.

Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.

HVE3 à partir du millésime 2018.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine avec macération de 15 jours à 3 semaines.

Elevage de 12 mois en barriques de chêne.

Mis en bouteilles à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accordera parfaitement avec des viandes rouges comme le bœuf, le canard et l'agneau mais aussi avec des fromages comme le brebis, le comté et le camembert.

PALMARES :

MILLESIME 2019 : Médaille d'Or Lyon 2022

MILLESIME 2018 : Médaille d'Or Lyon 2021 + Médaille d'Argent Bordeaux 2021

MILLESIME 2016 : Médaille d'OR Paris et Bordeaux 2018 + 1* Guide Hachette 2020

MILLESIME 2015 : Médaille d'Argent Paris 2017.

MILLESIME 2013 : Médaille de Bronze Bordeaux 2016.

MILLESIME 2012 : Médaille d'OR Paris 2014.

