

CHATEAU DU VALLIER

CÔTES DE BORDEAUX 2010

MÉDAILLE D'OR CONCOURS DE BLAYE - GOLD MEDAL BLAYE WINE COMPETITION

La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Propriétaire de 4 Châteaux, la superficie totale représente 140 hectares.

The DULON family has been winemaker from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Owner of 4 Chateaux which represent 140 hectares of vines.

Cépages / Grape varieties

60 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon
10 % Cabernet Franc

Terroir

Sols argilo-calcaires / Clay limestone soil

Vinification / Vinification

Prélèvements réguliers de raisins pour suivre la maturité ; cuvaison distincte entre les différents cépages ; macération pré fermentaire à froid afin d'obtenir des arômes primaires de fruits rouges et des notes florales. Cuvaison longue traditionnelle en cuves thermo régulées (26 et 30 °C) pendant 18 à 28 jours; Fermentation malo-lactique après écoulage permettant d'assouplir les vins. Ce vin jouit d'un élevage en barriques pendant 12 mois, dans des grottes souterraines. La mise en bouteilles est effectuée dans nos chais par nos soins.

Samples of the grapes are taken and tasted in order to harvest them at their optimal ripeness. In order to keep the uniqueness of each grape variety and its soil (terroir) the vatting is done separately. Then, there's a first cold maceration in order to extract the fruits aromas. Afterwards, there's a first long traditional vatting time in thermo regulated tanks, this fermentation and maceration last between 18 and 25 days with a temperature of 28°C. The final maceration lasts 4 days with an average temperature of 33°C in order to give a good body and make a well structured wine. The last step is the malolactic fermentation to soften the wine. After all this process, the wine is aged in French and American oak barrels during one year.

Dégustation

Couleur rouge profonde aux reflets pourpres. Le nez présente des notes de fruits et de vanilles. La bouche est ample, fruitée avec des arômes d'épices. La vanille marque la présence discrète du bois. La finale est longue et puissante. Ce vin sera apprécié, à température ambiante, sur la charcuterie, les viandes rouges, les gibiers, les viandes en sauce et les fromages.

A lovely ruby colour with dark reflections. The bouquet is delicately woody with notes of vanilla and grilled bread, riped fruits and spicy hints of ginger and cinnamon. Generous, round and rich in the mouth with a successful balance. This wine is excellent with red meat, game, wine sauces and cheese.

