



CHATEAU DU VALLIER

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Le Château Du Vallier fait partie des meilleurs Côtes de Bordeaux. La propriété rachetée en 2004 est composée de 20 hectares situés sur les hauteurs de la Garonne.



Cépages

60 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon
10 % Malbec



Terroir

Sols argilo-calcaires



Vinification

Prélèvements réguliers de raisins pour suivre la maturité ; cuvaïson distincte entre les différents cépages ; macération pré fermentaire à froid afin d'obtenir des arômes primaires de fruits rouges et des notes florales. Cuvaïson longue traditionnelle en cuves thermorégulées pendant 18 à 28 jours ; Fermentation malolactique 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.



Dégustation



Couleur rouge profonde aux reflets violets.



Nez aux notes épicées, riche et boisé

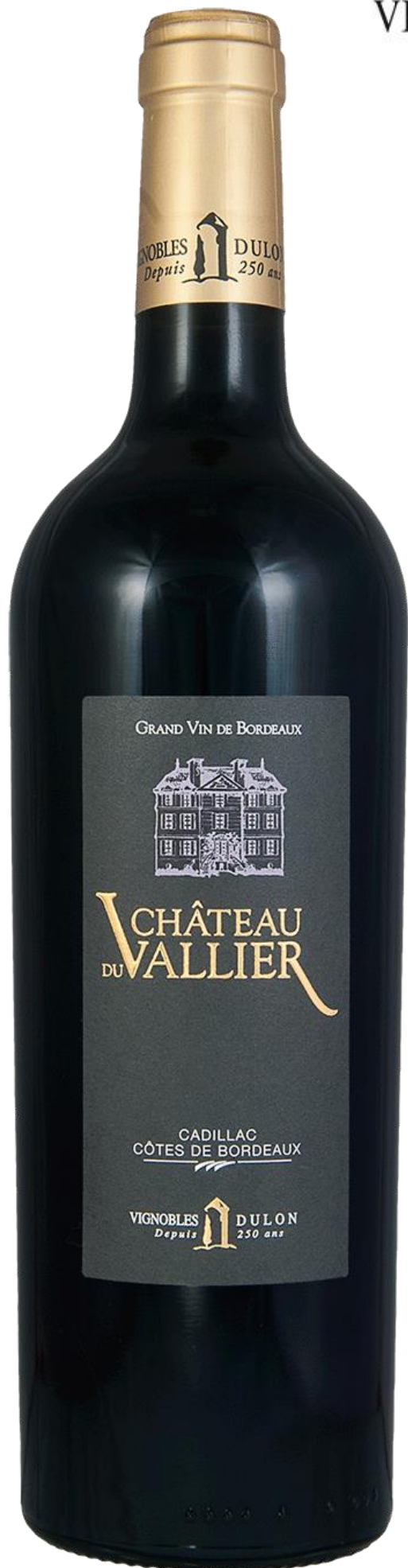


La bouche est généreuse et structurée. Les tannins sont bien arrondis grâce à l'élevage. La finale est longue et puissante.



Service

Ce vin sera apprécié, à température ambiante, sur les viandes rouges, les gibiers (cerf, sanglier...), les viandes en sauce. Il sera dégusté maintenant ou pourra attendre une quinzaine d'années.





CHATEAU DU VALLIER

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

The DULON family have been winemakers from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers. This property was bought in 2004. The 20 hectares are situated on the Garonne's upper hills, on a very famous Bordeaux Terroir.



Grape varieties

60 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon
10 % Malbec



Terroir

Clay limestone soil



Vinification

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, we do a first long traditional vatting time in thermo regulated tanks, this fermentation between 18 and 25 days. The final maceration lasts 4 days, 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.



Tasting



A lovely ruby colour with dark reflections.



Spicy, rich and woody nose.



Generous and structured in the mouth with a successful balance. The finish is long and powerful.



Service

This wine is excellent with red meat in sauce and game. It can be tasted now or can wait fifteen years.

