



Château Le Bourdillot

AOC Graves Rouge

Historique : Le Château Le Bourdillot appartient à la famille Haverlan depuis 1906. Quatre générations se sont succédées sur ce terroir d'exception. On retrouve cette propriété sur un plan datant de 1818 (plan exposé dans les bureaux du Château).

Terroir : Situées sur la commune de VIRELADE, les vignes sont plantées sur les terrasses de la Garonne. Le sol constitué de graves sèches très caillouteuses donne une maturité parfaite aux raisins, quel que soit le millésime. La surface moyenne pour ce vin est de 6 hectares avec des vignes de 30 ans d'âge.

Densité de plantation : 5 500 pieds/Ha

Cépages : Cabernet Sauvignon 35%, Merlot 65%

Vinification et élevage : La vendange est manuelle avec sélections des grappes. Le vin est fermenté dans des cuves inox avec thermo régulation pendant 3 à 5 semaines à 28°C puis élevée pendant 12 mois en fûts de chêne (dont 20% en barriques neuves et 80% en barriques de 2 et 3 vins).

Potentiel de vieillissement : s'exprime le mieux entre 3 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 12-15 ans.

Dégustation : Si vous aimez les vins boisés et bien charpentés, une belle matière première acceptant avec merveille un élevage en fûts de chêne neufs, vous serez séduit par le racé de notre CHATEAU LE BOURDILLOT Graves rouge.

Avec ses arômes de cassis et d'épices il pourra se boire avec de la charcuterie, du mouton ou de l'agneau.

Ce vin est régulièrement classé dans de nombreuses revues vinicoles internationales comme faisant partie de l'élite de son appellation.



Château Le Bourdillot belongs to the family Haverlan since 1906. Four successive generations on this exceptional soil. We found this property on a map dating from 1818 (map exposed in this offices of the Château)

Situated in Virelade, the vines are planted on terraces of the Garonne. The soil is constituted of serious very stony dry gives a perfectly ripe grapes, whatever the vintage. The average area for this wine is 3 hectares with the vines 30 years of age.

The work of soil is done mechanically while the harvest is manual selection with the clusters. The wine is fermented in stainless steel tanks with temperature for 3-5 weeks at 28°C then high during 12 months in oak barrels (30% in new barrels and 70% in barrels 3 and 4 wines)