

GRAND VIN DE BORDEAUX



# CHATEAU BOURDIEU

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX



## L'Audacieux, un grand vin de Bordeaux

Château Bourdieu N°1 est un vin audacieux, c'est le vin qui a permis une meilleure compréhension du potentiel des terroirs de Bourdieu. Loin d'être une micro-cuvée, N°1 représente l'élégance selon Luc Schweitzer : des terroirs parfaitement bien exposés et la richesse d'un boisé très fin. Un vin équilibré et surprenant, fidèle à ses racines et à l'image du vigneron.

### CHATEAU BOURDIEU N°1

<b>Encépagement</b>	
Merlot	89%
Cabernet-Sauvignon	8%
Malbec	3%
<b>Âge des vignes</b>	
Terroir	Argileux, calcaire, graveleux
<b>Travail au vignoble</b>	Taille Guyot double. Travail de prophylaxie important. Ebourgeonnage sélectif avec fenêtres pour une meilleure répartition de la vendange. Entretien régulier du sol, effeuillage manuel permettant une excellente aération dans la zone fructifère éclaircissage pour un rendu sans entassement.
<b>Vendanges</b>	Vendanges à maturité phénolique poussée pour obtenir des tanins les plus soyeux possibles et tri optimal (sélection raisin par raisin).
<b>Travail au chai</b>	Sélection parcellaire. Macération longue, environ 4 semaines, dans des cuves thermorégulées. Extraction par pigeages. Mise en valeur de la richesse phénolique et de la complexité des terroirs.
<b>Élevage</b>	Élevage de longue durée, en partie en barriques. Contrôles de qualités accrus sur toute la durée de l'élevage. Peu de soutirages et de manipulations du vin avant la mise en bouteille. Le but étant de garder ce vin avec toute sa complexité aromatique.

### Dégustation

#### CHATEAU BOURDIEU N°1

##### Richesse et générosité

Bourdieu N°1 offre au regard une belle robe grenat profond aux reflets intenses. Son nez expressif et complexe, composé de fruits noirs bien mûrs : cassis, myrtille, mûre et fruits rouges frais : fraise, groseille, est réhaussé de merveilleuses notes toastées et vanillées. Sa bouche est riche, structurée, étoffée et ample grâce à ses tanins ronds et soyeux. La finale apporte ce côté gourmand qui le fera apprécier en toutes occasions.



Contenants disponibles  
37,5cl - 75cl



Il sera parfaitement apprécié sur des viandes rouges rôties ou en sauce et fromages de caractère.



Servir chambré à 18°C



Très harmonieux avec ses arômes et son volume en bouche, il peut déjà s'apprécier dès aujourd'hui et s'exprime avec volupté dans le temps (4 à 5 ans).

Depuis 1464, le vignoble de Château Bourdieu s'épanouit sur les terroirs de la rive droite de la Gironde. Aujourd'hui propriété de la famille Schweitzer, il s'étend sur 75 hectares en AOC Blaye Côtes de Bordeaux. Luc et ses deux fils Ludovic et Richard ont la culture de la vigne profondément ancrée dans leurs gènes et le goût du travail soigné. C'est pour cela que chaque cuvée est élaborée avec la même attention et la même passion. On retrouve ainsi dans chaque vin du Château Bourdieu la richesse des terroirs et la qualité des grands vins de Bordeaux.

VIGNOBLES LUC SCHWEITZER  
33390 BERSON - FRANCE

Tél. +33(0)5 57 42 68 71 - Fax. +33(0)5 57 42 69 40 - E-Mail : [contact@chateau-bourdieu.com](mailto:contact@chateau-bourdieu.com)  
[www.chateau-bourdieu.com](http://www.chateau-bourdieu.com)