

GRAND VIN DE BORDEAUX



# CHATEAU BOURDIEU

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX



## La perle des sens, le meilleur de Bourdieu

Château Bourdieu Absolu est le fruit d'une longue réflexion, la conjugaison de l'expérience et du rêve. Issue des meilleures parcelles, la vendange est triée raisin par raisin, vinifiée et élevée dans le respect de la tradition des Grands Vins de Bordeaux. Une élaboration subtile et délicate, la perle des sens qui émerveillera au fil du temps.

### CHATEAU BOURDIEU Absolu

Encépagement	
Merlot	79%
Cabernet-Sauvignon	17%
Malbec	4%
Âge des vignes 35 ans	
Terroir Argileux - calcaire	
Travail au vignoble	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.
Vendanges	Une attention maximale portée à la maturité poly-phénolique sur chaque terroir pour un excellent rapport tanins/anthocyanes et tri optimal (sélection raisin par raisin).
Travail au chai	Sélection parcelle. Macération très longue, environ 5 semaines, dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées de petits volumes pour obtenir une belle richesse tannique. Extraction sélective par pigeages pour conserver la finesse. Mise en valeur de la richesse tannique et de la complexité des terroirs.
Élevage	Elevage en barriques de bois de chêne français pendant 18 mois environ selon les millésimes. Contrôles de qualité accrus tout au long de l'élevage. Peu de soutirages et de manipulations du vin avant la mise en bouteille.

### Dégustation

#### CHATEAU BOURDIEU Absolu

Intensité et élégance

Une robe d'une densité exceptionnelle ! Grenat profond, magnifiques reflets violacés. Le nez est intense et plein, laissant s'exprimer des notes de fruits noirs bien mûrs et de subtiles touches de vanille et de torréfaction. Grande structure, tout en finesse, où la densité tannique apporte profondeur et longueur en bouche. La pureté aromatique des cépages parfaitement mûrs est sublimée par le boisé complexe et élégant impeccablement maîtrisé.



Contenant disponible  
75cl



Du plat le plus simple au mets le plus élaboré, un grand vin est à l'aise partout. Absolu vous régalerait aussi bien avec une côte de boeuf grillée, qu'avec un tournedos Rossini.



Servir chambré à 18° C



Ce grand vin peut se déguster jeune ou être conservé jusqu'à son apogée dans une dizaine d'années.



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)