

CHÂTEAU PUDRIS

folie vigneronne

CHÂTEAU PUDRIS ROUGE

VIN BIOLOGIQUE

AOC BORDEAUX - 2022

*80% merlot,
12% cab. franc
8% cab. sauvignon*

*Frais et
généreux*

*Production
12000 bouteilles*



LA FOLLE HISTOIRE

En 2022, Thierry et Virginie sont tombés amoureux d'un domaine endormi depuis plus de 10 ans. Des cèdres et des chênes vénérables, une folie édiflée au milieu du 19e et des vignes plantées face à la Garonne sur un caillou calcaire. Ils ont quitté la Champagne pour vivre une nouvelle aventure, dans cet écrin de nature perché au bord de la falaise.

C'est une nouvelle page d'histoire qui s'écrit donc ici pour Château Pudris ; avec pour mission d'apporter à Bordeaux cette petite touche de folie rémoise pour faire pétiller l'appellation !

TERROIR ET VINIFICATION

Un vignoble de 8 hectares posé à 85 mètres d'altitude sur un sol argilo-calcaire avec une belle orientation sud-ouest.

Nous sommes sur le grand territoire de Bordeaux. Les cépages sont traditionnels, le terroir est exceptionnel, mais le savoir-faire est nouveau... Ainsi pour révéler pleinement le caractère fruité et gourmand de ce premier millésime de Château Pudris rouge (nouvelle génération), Thierry et Virginie ont choisi une vinification douce et un élevage en cuve béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une robe grenat intense aux reflets rouge cerise, on découvre un nez aux notes de fruits noirs, de cerise mûre et de prune sur fond de nuances mentholées, réglissées et cacotées. La note minérale et graphite s'inscrit dans ce profil. En bouche, l'attaque riche et onctueuse est soutenue par un socle de tanins bien présents. Les arômes de fruits noirs (cassis) sont soulignés par des notes épicées, poivrées et florales qui donnent de la fraîcheur. Belle persistance en bouche de ce vin alliant générosité et juteux.

THIERRY THIBAUT - ARTISAN VIGNERON

THIERRY@CHATEAUPUDRIS.COM - 06.75.24.60.93

WWW.CHATEAUPUDRIS.COM

CHÂTEAU PUDRIS, 33190 CASSEUIL, BORDEAUX, FRANCE

