

FOLIE PUDRIS

Casseuil, 1830

L'OISEAU RARE

VIN BIOLOGIQUE
VIN DE FRANCE - 2022

*Production
1600 bouteilles*

*Puissant
et élégant*

*100%
Cabernet
sauvignon*



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 édifiée 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.

Aussi rare que savoureuse, une cuvée qui invite à la découverte et au partage...

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.

La Folie Pudris se sont aussi des cuvées monocépages pour exprimer le plein potentiel du vignoble. Ici, le Cabernet Sauvignon s'est révélé en 2022 pendant les vinifications. Une partie est assemblée pour le Château Pudris rouge, et l'autre, vinifiée et élevée en cuve ovoïde permet de découvrir toute la puissance et l'élégance de ce cépage, élevé sur le terroir exceptionnel de Pudris.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge sombre aux reflets pourpres. Le nez un peu fermé, dévoile des notes épicées et fermentaires avec des caractères miso et sauce soja. Des effluves de cuir et de musc viennent s'ajouter à une trame florale. La bouche est fraîche avec des arômes de fruits rouges acidulés, de menthe poivrée et de pierre à fusil. Le vin, déjà très expressif, révèle tout de même un socle de tanins encore jeunes qui se patineront avec le temps. Bonne longueur et persistance aromatique.

THIERRY THIBAUT - ARTISAN VIGNERON
THIERRY@CHATEAUPUDRIS.COM - 06.75.24.60.93
WWW.CHATEAUPUDRIS.COM
CHÂTEAU PUDRIS, 33190 CASSEUIL, BORDEAUX, FRANCE

