



CHÂTEAU VERNOUS

MÉDOC CRU BOURGEOIS 2017

DEPUIS 1868

Historique

Château Vernous fut créé en 1749. Il est situé au nord du médoc entre l'estuaire de la Gironde et l'océan atlantique. Sa position géographique privilégiée et l'architecture en pierre de taille du château lui assure un rang digne des grands médocs. A la révolution de 1830, ce château était surtout un rendez-vous de chasse, il appartenait à M. R. Bernard. Jusqu'à la dernière guerre de 1939, grâce en particulier à l'excellent régisseur M. Eysson, le domaine de 36 ha appartenait alors à la très riche famille bordelaise des huileries Maurel et Prom. Pendant la guerre, il fut occupé par les Allemands et en parti laissé à l'abandon. Racheté en 1949 par la famille Roger puis par M. Ducourt en 1976, il fut revendu en 1990 à la société des champagnes Deutz puis en 1998 à la société Châteaux En Bordeaux. En 2013, après la mise en place d'un plan de développement stratégique impulsé par Pierre Jean Larraqué, le Château Vernous Médoc cru bourgeois entame sa renaissance. Trois hectares de vignes, sont replantés et 4 hectares de vignes supplémentaires sont rachetés au Château Les Marceaux. Le vignoble est à ce jour de 26 hectares. Des travaux dans les chais et sur les extérieurs du château contribuent à cette renaissance. Ainsi le Château Vernous retrouve jour après jour son éclat d'antan. Pour l'histoire, la propriété garde précieusement un menu de fête datant de 1872 d'un des plus grands restaurants de Louisiane où Château Vernous côtoyait les premiers crus de Bordeaux.




DÉGUSTATION

Couleur : Profonde, avec quelques reflets violets.

Nez : Riche et complexe, sur des notes de petits fruits et d'épices

Palais : Concentré, charnu, plein de rondeur et de gras, sur des notes fruitées.



LE VIGNOBLE	VINIFICATION	RÉCOMPENSES
<p>Region : Médoc</p> <p>Surface totale : 49 hectares</p> <p>Surface de production : 31 hectares</p> <p>Densité : 6500 pieds / hectare</p> <p>Terroir : Sablo-graveleux</p> <p>Encépagement : Cabernet Sauvignon / Merlot</p>	<p>Vendanges : Sélection parcellaire et vendanges mécaniques</p> <p>Thermoregulation : Sept jours de fermentation environ puis 3 à 4 semaines de macération en cuves thermo régulées de 140 HI. Contrôle des températures très précis.</p> <p>Maturation : Les vinifications sont menées à 25-27°C et les macérations se prolongent jusqu'à un mois. Elevage barrique pendant 12 à 14 mois</p>	 <p>Andreas Larsson 91/100</p>

« Le futur se construit quand il franchit le temps »