



Baron Nathaniel

AOC Pauillac

Millésime 2005 - Bouteille 75 cl

Appellation

Située au cœur du Médoc, au nord-ouest de Bordeaux, l'appellation communale de Pauillac est l'une des plus célèbres du Bordelais. Elle est délimitée au nord par l'appellation Saint-Estèphe et au sud par celle de Saint-Julien. Son vignoble, qui s'étend de part et d'autre de la ville qui porte le même nom, est surtout concentré le long de la rive de la Gironde.

Terroir

Le terroir se présente comme un vaste plan qui culmine à l'ouest et s'incline doucement vers l'estuaire. Il se caractérise par une parfaite adéquation entre des croupes graveleuses très dures et un sous-sol constitué par de l'argile profond. Les vignes bénéficient ainsi d'un système de drainage et d'irrigation idéal. Leur bon enracinement ainsi que l'extrême perméabilité des sols, leur permet de résister tant à la sécheresse qu'aux excès d'humidité.

Cépages

Le Pauillac Baron Nathaniel est issu pour une part importante de vins provenant des trois grands crus classés familiaux, mais de cuves non retenues pour leur sélection finale. Le restant est constitué de vins soigneusement sélectionnés dans l'AOC Pauillac. Baron Nathaniel est constitué de cépages nobles du Bordelais. Le **Cabernet Sauvignon** (80%) trouve sur ce sol et sous ce climat sa meilleure expression. Il développe des arômes et des tanins incomparables, qui assurent au vin caractère et longévité. Le **Cabernet Franc**, le **Malbec** et le **Petit Verdot** (10%) lui apportent l'élégance ; le **Merlot** (10%) sa souplesse et son fruité.

Vinification

Le Pauillac Baron Nathaniel est vinifié selon le respect des techniques traditionnelles bordelaises. Après éraflage et foulage des raisins sélectionnés, débute la fermentation alcoolique à une température comprise entre 25°C et 30°C. Intervient ensuite une macération de 15 jours favorisant l'expression des arômes fins. La fermentation malolactique s'effectue en cuve pour renforcer le caractère charnu de cette cuvée.

Elevage

Le Pauillac Baron Nathaniel est assemblé dans notre centre vinicole de Saint Laurent Médoc, puis partiellement mis en barriques de chêne. L'élevage dure environ 8 mois. Collé et mis en bouteilles au cours de la deuxième année, il bénéficie d'une longue période de vieillissement dans les caves de la société.

Notes de dégustation

Robe : Belle couleur pourpre, dense et vive.

Nez : Un nez très complexe de bois frais, vanillé, avec des traces d'épices douces. Après aération le vin s'ouvre sur un ensemble d'arômes de fruits noirs bien mûrs comme les myrtilles, allié aux épices et à des odeurs de garrigue.

Bouche : L'attaque est ronde, harmonieuse et souple. Le milieu de bouche révèle des arômes de fruits frais. C'est un vin puissant, riche et complexe. Très long en bouche, il est parfaitement représentatif de la typicité de l'appellation de Pauillac.

Code article RFD : 0 320 281

