



DANIELLE ET RICHARD DUBOIS

Vignerons Œnologues : Château Bertinat Lartigue

St. Sulpice De Faleyrens 33330 St. EMILION France

☎:0557247275 Fax:05 57744543

Courriel:DUBRICRU@AOL.COM

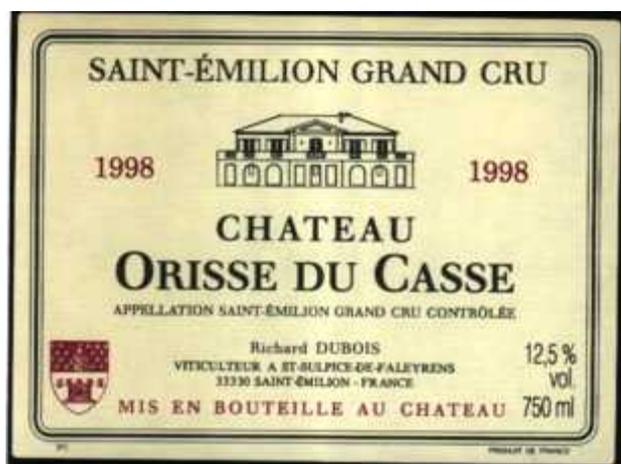
CHATEAU ORISSE DU CASSE

GRAND CRU SAINT EMILION

Ce cru voit son origine sur la commune de Saint Sulpice de Faleyrens, village au pied des coteaux de Saint EMILION.

L'étendue de cette commune lui permet d'avoir une variation de terroirs allant des croupes graveleuses aux sols sableux sur argiles ferrugineuses!

Il est très difficile de présenter précisément notre ORISSE DU CASSE; car il est le fruit de l'art de l'assemblage:



*ASSEMBLAGE DE TERROIRS.

*ASSEMBLAGE DE CEPAGES.

*ASSEMBLAGE DE REGION DE PRODUCTION DU CHÊNE MERRAIN!.

Toutefois, et ce quelque soit le millésime, un seul Objectif va nous guider:

Trouver pour une année donnée l'assemblage de parcelles, de cépages qui va nous permettre d'obtenir un cru digne d'un vin de BORDEAUX:

Vin de garde, vin puissant que l'on peut, que l'on doit!, oublier de nombreuses années dans sa cave!

Tel est notre objectif si par cas, certains millésimes ne nous permettent pas de le réaliser, alors à ce moment là nous n'élaborons pas notre Orisse!

En effet il est hors de question pour nous de participer à la mode du vin 'Coca-Cola' vin pasteurisé, standardisé, qui déplaît au moins grand nombre de personnes possibles!

Vin puissant et charnu, vin de longue garde, il sera se dévoiler au plus patient d'entre vous!

FICHE TECHNIQUE

CEPAGES: très variables, cabernet de 7 à 30%, merlot de 93 à 70%.

SOLS: Généralement soutenu par un minimum de 50% de graves.

ELEVAGE EN FUT NEUF: de 10 à 18 mois.

CONSERVATION: garde de 15 à 20 ans .

DEGUSTATION: au delà de 10 ans.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE: Il est très difficile de décrire précisément ce cru car il est le fruit d'une sélection sévère, des parcelles, des cépages, des fûts....

Résultat d'une dégustation à l'aveugle élevé ensuite en fûts de chêne merrain il présente cependant quelques constantes:

- Une robe sombre d'une grande intensité colorante.
- Un nez complexe, avec des notes de grillés de fumé, des notes de fruits rouges évoluant vers des notions giboyeuses.
- Une bouche ample, ronde, avec une grande tenue.

L'ensemble de ces caractéristiques assurant à ce cru un grand potentiel au vieillissement!..