

CHÂTEAU PASSE CRABY

Cuvée de l'Espérance

de Stéphane Derenoncourt

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LA PROPRIÉTÉ : Vignerons depuis 7 générations, les Boyé travaillent aujourd'hui en famille : Vincent & Marie-Agnès, les parents, avec Jérôme, leur fils. Véritable écrin de nature, le Château Passe-Craby, qui signifie « passage du chevreuil », abrite également une dizaine de ruches. C'est sur les coteaux inclinés du Fronsadais dominant la Dordogne que naît un vin de caractère issu de beaux raisins, et d'une grande attention portée à chacune des parcelles du Domaine, mêlant ainsi tradition familiale et modernité.

TERROIR : Le vignoble de 28 hectares est situé à une vingtaine de kilomètres au nord-est de Bordeaux dans la région vallonnée du Fronsadais sur la commune de Galgon, sur un sol argilo-limoneux. Planté à 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc, l'âge moyen de ses vignes est de 25 ans.

CÉPAGES : 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

VITICULTURE : Viticulture raisonnée, taille en guyot double, ébourgeonnage et effeuillage manuel. Travail des sols. Vendange machine, avec tri embarqué.

VINIFICATION : Réception de vendange avec tri au chai. Micro-oxygénation. Vinification en cuves inox thermorégulées. Extraction par remontage et délestage et macération post fermentaire à chaud.

DÉGUSTATION : Dès le premier nez, nous sommes séduits par ses parfums de fruits rouges mûrs et de réglisse avec une touche de vanille. Ce vin offre une bouche généreuse, obtenue par des Merlots en maturité optimale. Un petit pourcentage de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon offre une touche de fraîcheur dans ce millésime de grande maturité.

« Stéphane Derenoncourt : le plus talentueux vinificateur de Bordeaux. »

Wine Spectator



« Château Passe Craby – Cuvée de l'Espérance » de Stéphane Derenoncourt est conçu comme un produit d'exception, qui repose sur l'idée fondamentale qu'un vin tire sa richesse du micro-terroir qui lui donne naissance. La méthode parcellaire prend en compte la nature du sol, le cépage, le micro-climat, l'exposition solaire, l'aridité ou l'humidité. Avec la complicité de Stéphane Derenoncourt, l'étoile montante des vinificateurs internationaux, nous avons choisi pour vous les meilleures parcelles, suivi l'élevage du vin en collaboration avec les vignerons propriétaires, et réalisé l'assemblage final, pour donner naissance à des vins d'une exquise harmonie. »

Patrick Bouey, Président de Maison Bouey

