

Les Vignes du Paradis

Bordeaux Supérieur · Majoureau 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Château Majoureau — Famille Delong (Caudrot)
APPELLATION	AOC Bordeaux Supérieur
CUVÉE	Les Vignes du Paradis
MILLÉSIME	2023
CÉPAGE	Merlot majoritaire (Cabernet Franc selon les millésimes)
ÉLEVAGE	Jusqu'à 24 mois en fût de chêne français

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée haut de gamme du Château Majoureau, un Bordeaux Supérieur de Merlot sur argilo-calcaire, longuement élevé en fût — riche et charnu.

Au nez

- Fruits noirs confiturés : mûre, cassis
- Notes lactées et de pain grillé
- Épices douces

En bouche

- Ample et ronde
- Très charnue et complexe
- Finale longue

EN UNE PHRASE

Un Bordeaux **riche et charnu**, sur les fruits noirs confiturés et le pain grillé — la puissance généreuse du Merlot.

LE CÉPAGE

- **Merlot (majoritaire)** — fruits noirs mûrs, rondeur et chair ; sublimé à pleine maturité.
- **Élevage long en fût** — notes lactées, pain grillé et vanille ; structure et garde.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge généreux, sur les viandes rouges et les plats mijotés.

VIANDES & GIBIER

- Côte de bœuf
- Gibier
- Plats mijotés

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Daube de bœuf et un verre à 17-18 °C, après carafage. La richesse confiturée et le boisé du vin répondent à une viande longuement mijotée.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 17 et 18 °C.
- **Aération** — carafier 1 heure.
- **Garde** — beau potentiel, jusqu'à 10 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.