

Château de Crouseilles



Au 14^{ème} siècle, la Seigneurie de Crouseilles appartient alors au Chevalier et Seigneur de Sadirac, ce dernier décide d'y planter les premiers pieds de vigne. En 1737, le vignoble s'étend sous l'impulsion de son nouveau propriétaire, Jean de Dombidau. Enrichi par le négoce, originaire d'Oloron-Sainte-Marie, il donne au Château de Crouseilles son aspect actuel et permet au vignoble d'établir sa renommée. Bien introduit auprès du Roi de France, la Seigneurie de Crouseilles devient "baronnie" en 1753.

À la fin 19^{ème}, le Château et son vignoble vont perdre de leur lustre d'antan. En 1979, la Cave coopérative de Crouseilles décide de racheter un Château de Crouseilles et un vignoble en très mauvais état. Avec la volonté de redonner au vin du Château ses lettres de noblesse, les vignerons de Crouseilles replantent le vignoble en 1981. Le Château de Crouseilles est restauré et le premier millésime de "l'époque moderne" est lancé en 1986.

- AOC Madiran

La robe brillante, d'un rouge pourpre à reflets rouges, est mise en valeur par la complexité aromatique. Les notes fruitées sont associées à des notes épicées, réglissées et vanillées. La bouche est à la fois puissante, soyeuse et équilibrée.

Les tanins souples et agréables accompagnent une finale d'une extraordinaire longueur et intensité. Grâce à un élevage long dans notre chai, le Château de Crouseilles peut s'apprécier immédiatement tout en conservant une très bonne longévité.

A déguster pour des occasions spéciales sur des viandes en sauce, une souris d'agneau de Barèges (Pyrénées), une pièce de bœuf Blonde D'Aquitaine, du fromage de brebis Ossau-Iraty, un dessert au chocolat sur coulis de fruits rouges (idéal sur un vieux millésime).