



Fiche Produit

Château Tour La Cadie,
AOP Bordeaux Supérieur Rouge, millésime 2014

L'appellation Bordeaux se situe dans le département de la Gironde. Le Château est placé sur la commune de Moullets et Villemartin, sur le coteau qui fait face à celui de l'appellation Castillon-Côtes de Bordeaux.

Le terroir :

- Climat tempéré océanique (transition saisonnière douce)
- Sol : terre argileuse à caillouteuse en fonction des parcelles
- Sous-sol : calcaire à astéries
- Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec
- Conduite de la vigne : taille en guyot ou cordon, culture raisonnée, avec de moins en moins d'intrants

Vinification :

- Récolte mécanique
- Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- Elevage en cuves béton (9 mois minimum)

Millésime 2014 : un mois de septembre très ensoleillé a permis de rattraper un été maussade, et d'obtenir une maturité plus que correcte.

Dégustation et accord mets/vins : une robe grenat soutenue et un nez exprimant des notes de fruits rouges mûrs un peu patinés (pruneau, cerise noire) laissent place, en bouche, à un vin avec une belle concentration en tanins, restant quand même souple et facile à boire, toujours sur le pruneau et la cerise noire. Ce vin est à déguster sur une viande blanche comme un gigot d'agneau ou un rôti de porc.

Conseils de service :

- A boire entre 16°C et 17°C
- Peut être consommé dès l'ouverture
- Potentiel de garde de 8 ans après la récolte