



Fiche Produit

Château Tour La Cadie,

AOP Bordeaux Rouge, millésime 2015

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 (6 mois minimum)

Millésime 2015 : un superbe été, très ensoleillé, a permis une maturation optimale du raisin, et une récolte dans des conditions sanitaires exceptionnelles.

Dégustation et accord mets/vins : robe Bordeaux, limpide. Nez typé Merlot avec son côté fruits rouges bien mûrs. En bouche, une attaque soyeuse ouvre sur un palais dense et charpenté sans excès, laissant le fruit s'exprimer jusqu'en finale. Ce vin accompagnera des plats comme un rôti de veau en cocote, un confit de canard, ou tout autre plat accompagné de champignons sauvages.

Conseils de service :

- A boire entre 16°C et 17°C
- Peut être consommé dès l'ouverture
- Potentiel de garde de 5 ans après la récolte