



# Fiche Produit

Château Tour La Cadie,

AOP Bordeaux Rosé, millésime 2016

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
- Obtention du rosé par saignée

Millésime 2016 : une belle fin d'été (Août/Septembre) très ensoleillée est à l'origine de la qualité de vendange de ce millésime, qui nous a permis de réaliser un rosé très fruité.

Dégustation et accord mets/vins : d'une robe rose pâle aux reflets saumonés, ce vin présente un premier nez de fruits frais (groseille, bourgeon de cassis) s'ouvrant ensuite sur la cerise. La bouche, de bonne longueur, est équilibrée sur la rondeur, soutenue par une acidité fraîche et un fruit rouge croquant, avec une pointe de bourgeon de cassis. A déguster sur des grillades ou du poisson grillé.

## Conseils de service :

- A boire entre 10°C et 12°C
- Peut être consommé dès l'ouverture
- Potentiel de garde de 1 an après la récolte