



Fiche Produit

Château Tour La Cadie,
AOP Bordeaux Blanc sec, 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 : Sauvignon
- Conduite de la vigne : taille en guyot, culture raisonnée, avec de moins en moins d'intrants

Vinification :

- Récolte mécanique
- Pressurage direct par pressoir pneumatique

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 blanc sec très équilibré.

Dégustation et accord mets/vins : la robe jaune pâle, limpide et brillante offre des reflets verts/dorés. Le nez, de bonne intensité, exprime les arômes typiques du sauvignon : agrumes (bergamote, citron) et subtile note de fruit à chair blanche. A l'attaque, légèrement perlante, succède une bonne acidité bien équilibrée face à la sensation sucrée. Le fruit est assez intense, avec les mêmes arômes d'agrumes et de pêche. A déguster en apéritif, sur des fruits de mer, ou encore sur du poisson.

Conseils de service :

- A boire entre 10°C et 12°C
- Peut être consommé dès l'ouverture
- Potentiel de garde de 2 ans après la récolte