



# Fiche Produit

Château Tour La Cadie,  
AOP Bordeaux Blanc moelleux, 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 : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
- 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 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 : la robe est d'un jaune assez pâle, avec des reflets dorés. Après un premier nez discret de fruits à chair blanche s'expriment des notes d'abricot et de pêche. La bouche est équilibrée sur l'onctuosité tout en évitant la lourdeur grâce à l'acidité et aux notes discrètes de fruits à chair blanche. A déguster en apéritif, sur une tarte aux fruits d'été, ou encore sur un morbier.

## Conseils de service :

- A boire entre 10°C et 12°C
- Peut être consommé dès l'ouverture
- Potentiel de garde de 4 ans après la récolte