



# Fiche Produit

Château Tour La Cadie,

AOP Crémant de Bordeaux, 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 : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
- Conduite de la vigne : taille en guyot, culture raisonnée

## Vinification :

- Récolte manuelle en cagettes
- Pressurage direct par pressoir pneumatique

Millésime 2016 : une belle fin d'été (Août/Septembre) très ensoleillée est à l'origine de la réussite de ce millésime, autant sur le plan qualitatif que quantitatif.

Dégustation et accord mets/vins : la robe jaune pâle à reflets verts est animée de bulles régulières. Au nez se mélangent subtilement la poire et l'amande, que l'on retrouve en bouche, associées à une bonne vivacité. A déguster sur une tarte aux fruits acidulés (prune, citron) ou une soupe de myrtilles.

## Conseils de service :

- A boire entre 7°C et 8°C
- Peut être consommé dès l'ouverture
- Potentiel de garde de 4 ans après la récolte