



Fiche Produit

Château Tour La Cadie,
AOP Bordeaux Supérieur Rouge, millésime 2017

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, Petit Verdot
- Conduite de la vigne : taille en guyot simple ou double, culture raisonnée

Vinification :

- Récolte mécanique
- Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- Elevage en cuves béton (9 mois minimum)

Millésime 2017 : cette année marquée par le gel printanier et la forte pluviométrie tout au long de l'été nous aura fait perdre une grosse quantité de récolte, mais un tri qualitatif de la vendange nous a quand même permis d'assurer la production de quelques cuvées qualitatives.

Dégustation et accord mets/vins : ce vin présente une jolie robe d'un rouge grenat profond et brillant. Le premier nez évoque des notes de torréfaction subtilement fumées, associées à de la muscade, puis la vanille se dévoile à l'agitation, révélant le fruit mûr. Souple à l'attaque, la bouche offre des tanins soyeux un peu poivrés, et une bonne rondeur accentuée par des notes pâtisseries. A déguster sur une canette rôtie.

Conseils de service :

- A boire entre 16°C et 18°C
- Potentiel de garde de 8 ans après la récolte