

Château La Cadichone

Bordeaux

INFORMATION

Appellation : AOC
Bordeaux

Cépage : Merlot, Cabernet
Sauvignon

Alcool : 14 % Vol

Certification :
Agriconfiance / Vignerons
Engagés / HVE



VINIFICATION

Méthode : Nous avons choisi de vinifier ce vin en respectant la tradition bordelaise pour 80% de la cuvée ; la fermentation alcoolique s'effectue alors à une température de 30° pendant une quinzaine de jours. Les autres 20% sont thermo-vinifiés pour exploiter le potentiel fruité

TERROIR

Région Viticole : Faleyras
(Gironde)

Surface : 30 ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe rouge

Nez : Le nez révèle des arômes de cerise et de mûres.

Bouche : Onctueux et tanins souples en bouche. Avec le temps, les arômes évolueront vers un profil plus épicé.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°C

Accords mets et vins : Il peut être servi au quotidien car il est facile à boire avec du poulet rôti et des burgers à la française

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui.



Château La Cadichone

Bordeaux

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cartons de
6

