

Château La Caderie Elixir 2003

Bordeaux Supérieur Rouge



Historique: Propriété viticole depuis plus de deux siècles, le Château La Caderie est dans la famille de François Landais depuis 1956. Ce dernier a repris l'exploitation en 1991.

Vignoble: Le Château La Caderie, d'une superficie de 20 ha, au cœur d'appellations prestigieuses du Bordelais, est situé au nord de Libourne sur un plateau calcaire à 70 m d'altitude. Les sols argilo-graveleux et argilo-limoneux, profitent d'un ensoleillement privilégié, favorable à la qualité et à l'expression de ce terroir exceptionnel. L'encépagement est traditionnel du Bordelais. En rouge : 50% merlot noir, 25% cabernet franc, 16% cabernet sauvignon, 5% de petit verdot et 4% de malbec. En blanc: 70% sémillon et 30% muscadelle. Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001.

Millésimes disponibles: 2002, 2003

Rendement: 28 hl/ha

Élevage: 24 mois en barriques neuves.

Superficie en production: 0.8 hectare.

Assemblage: 50 % Merlot Noir, 25 % Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon.

Vinification: Vendanges manuelles. Tri manuel à la vigne et sur table de tri au chai.

Macération pré-fermentation à froid (8°C) de 6 jours, fermentation alcoolique à basse température (inférieure à 20°C) en barriques neuves. Macération de 5 semaines. Fermentation Malo lactique en barrique. Batonnage sur lie fine.

Dégustation: Robe d'un pourpre profond. Le nez est puissant et très complexe, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de sous-bois. La bouche est ample et charnue, d'une grande complexité et beaucoup de longueur. C'est un vin qu'il faut savoir attendre quelques années en cave.

Accord mets et vin: Viandes rouges (côte de bœuf), gibiers et plats épicés.

Température de dégustation: 17-18° C.

Garde: 15-25 ans