Château La Caderie Authentique 2016

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.

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001.

Superficie en production pour ce vin: 6 hectares

Age moyen: 38 ans

Date de récolte: du 10 au 21 octobre 2016

Rendement: 52 hl / ha

Assemblage: 38 % Merlot Noir, 29 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon et 13 % Petit Verdot.

Vinification: Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai. Macération pré-fermentation à froid (8°C) de 3 à 6 jours, fermentation alcoolique à basse température. Macération de 3 à 4 semaines.

Élevage: 18 mois en barriques dont 30 % de neuves.

Œnologue: Laure VATIN

Dégustation: Nez très puissant, aux arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche est ample et complexe avec une finale soyeuse et très persistante.

Accord mets et vin: viandes rouges, gibiers, fromages et plats épicés.

Température de dégustation: 17-18° C.

Garde: 12 – 15 ans

Millésimes disponibles: 2014 et 2016

DISTINCTIONS :

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2018

Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2018

Médaille d'Or Concours Vins Bio d'Aquitaine 2018

Médaille d'Argent Concours Los Angeles 2018

Un concentré puissant de fruits rouges, très mûr, en combinaison avec des tannins musclés. Délicieux avec les viandes grillées et les plats relevés.