



Château La Caderie Expression 2016

Bordeaux 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: 12 hectares

Age moyen: 20 ans

Date de récolte: Du 4 au 11 octobre 2016

Rendement: 57 hl / ha

Assemblage: 93 % Merlot noir, 7 % Malbec

Vinification: Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai.

Macération pré-fermentation à froid (8°C) de 4 jours, fermentation alcoolique à basse température (inférieur à 20°C). Macération de 3 semaines.

Élevage: 100% en cuve. Elevage sur lies fines de 6 mois.

Cœnologue: Laure VATIN

Dégustation: Un nez intense sur des notes de fruits rouges et de cassis, légèrement vanillé, des notes de pâtisserie. Nez frais, légèrement poivré. En bouche on retrouve un panier de fruits rouge mûrs cassis, framboise, vin croquant, des notes épicées, et minérales. Un joli volume avec une belle intensité tannique, des tannins fondus. Belle persistance.

Accord mets et vin: Vin très accessible, à boire à l'apéritif ou pour accompagner les déjeuners sur l'herbe et les grillades.

Température de dégustation: 14 - 15 ° C.

Garde: 5 - 7 ans

Millésime disponible: 2016

Distinction :



Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2017



Gold Medal and Best Of Class Los Angeles 2017



Médaille d'Argent au Concours Expression Bio 2017



Médaille de Bronze au Concours de Paris 2017



Médaille de Bronze au Concours Amphore 2017

DECANTER : 87/100