



Château La Caderie Authentique 2019

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 : 41 ans

Date de récolte : du 26 septembre au 05 octobre 2019

Rendement : 48 hl / ha

Assemblage : 54 % Merlot Noir, 15 % Cabernet Franc, 12 % Cabernet Sauvignon et 19 % 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 : 12 mois en barriques dont 30 % de neuves.

Œnologue : Marie-Noelle BLAY

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, 2016, 2018 et 2019