

## Château La Caderie Elixir 2002

### 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 et 2014

**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