



Domaine de Birot

Bordeaux Blanc



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, certifié HVE (2019) et ISO 14001 (2021).

Superficie en production pour ce vin : 2,09 hectares

Age moyen : 28 ans

Date de récolte : 23 septembre 2021

Rendement : 60 hl / ha

Assemblage : 70 % Sémillon et 30 % Muscadelle

Vinification : Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures. Macération pré-fermentation à froid (4°C) de 4 à 5 jours, fermentation alcoolique à basse température.

Elevage : Après la fermentation, batonnage sur lies fines pendant 3 mois, avant la préparation pour la mise en bouteille.

Cœnologue : Marie Noëlle BLAY

Dégustation : Nez fin et délicat, aux arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques (mangue). La bouche est complexe avec de la rondeur et du gras. L'attaque est fraîche, la finale est persistante avec un bel équilibre.

Accord mets et vin : apéritif, entrées épicées, poissons en sauce, plats salés sucrés, viandes blanches et certains fromages.

Température de dégustation : 8 - 10° C.

Garde : 4 - 6 ans

DISTINCTION :



Médaille d'OR au Concours Vins Bio d'Aquitaine en 2022