



TERRE DE LA CADERIE

Bordeaux Rouge 2022



Cette marque, du Château La Caderie, a été créée dans le but de développer un concept et une gamme de vins répondant à certains critères.

François Landais, en tant que consultant sur plusieurs propriétés viticoles conduites en Agriculture Biologique, a défini, avec les viticulteurs, un cahier des charges rigoureux, qui garantit un profil de vin fruité, souple et une qualité régulière des vins commercialisés sous cette marque.

Terre de La Caderie c'est aussi un engagement Eco-citoyen et le soutien à Agrisud International.

Élevage : 100% en cuve.

Assemblage : 85% Merlot noir, 15 % Cabernet Sauvignon

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

Dégustation: Nez très expressif, aux arômes de fruits rouges frais et d'épices. La bouche est croquante et souple. C'est un vin de plaisir à boire dans sa jeunesse.

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 : 4-5 ans

Millésime disponible: 2022