



## TERRE DE LA CADERIE

### Bordeaux Supérieur Rouge 2021



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 :** Elevage barrique.

**Assemblage :** Merlot noir, Cabernet Franc et 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 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 :** 10 - 12 ans

**Millésime disponible:** 2021