

Château La Caderie Authentique 2014

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: 8 hectares

Age moyen: 36 ans

Date de récolte: du 30 septembre au 16 octobre 2014

Rendement: 50 hl/ha

Assemblage: 50 % Merlot Noir, 26 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon et 9 % 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 25 % de neuves.

Œnologue: Laure VATIN

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

Millésime disponible: 2014/2016/2018/2019

DISTINCTIONS:



Médaille d'Or Gilbert et Gaillard en 2016



Médaille d'Argent Los Angeles 2017



Médaille d'Argent au Challenge International en 2016



Prix des Vinalies en 2016

3,5 / 5

GUIDE HUBERT 2016