

Château La Caderie Authentique 2018

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: 6 hectares

Age moyen: 40 ans

Date de récolte: du 26 septembre au 16 octobre 2018

Rendement: 48 hl / ha

Assemblage: 42 % Merlot Noir, 12 % Cabernet Franc, 18 % Cabernet Sauvignon et 28 % 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 30 % de neuves.

Œnologue: Marie-Noelle BLAY

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

Millésimes disponibles: 2014, 2016 et 2018

Distinctions :



Médaille d'OR au Concours Vins Bio d'Aquitaine en 2020



Médaille d'argent au Challenge International du Vin en 2020



Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2020