



# Château La Caderie Esprit 2024

## 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). François Landais s'engage dans la RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) en 2024.**

**Superficie en production pour ce vin : 2,09 hectares**

**Age moyen : 31 ans**

**Date de récolte : entre le 20 et le 25 septembre**

**Rendement : environ 50 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.

**Œnologue** : Marie Noëlle BLAY

**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**

**Degré d'alcool : 12,5% vol.**