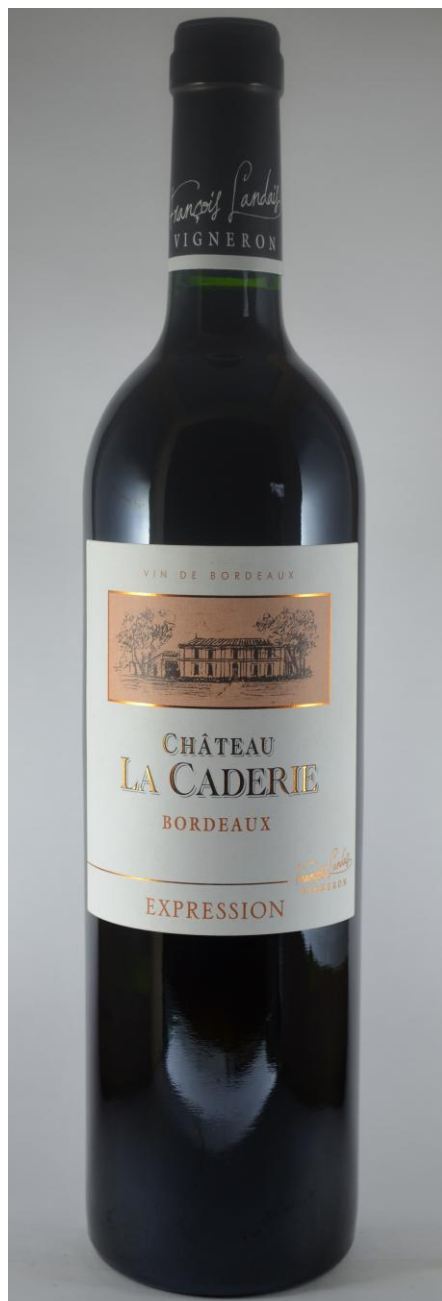




Château La Caderie Expression 2023

Bordeaux 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, Certifié HVE (2019).

Superficie en production pour ce vin : 10 hectares

Age moyen : 24 ans

Date de récolte : Du 18 au 26 septembre 2023

Rendement : 54 hl / ha

Assemblage : 82% Merlot noir, 18 % Malbec.

Vinification : Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai. Macération pré-fermentation à froid (8°C) de 2 jours, fermentation alcoolique à basse température (inférieur à 22°C). Macération de 3 semaines.

Élevage : 100% en cuve. Elevage sur lies fines de 6 mois.

Cœnologue : Marie Noëlle BLAY

Dégustation : Un nez intense sur des notes de fruits rouges et de cassis, légèrement poivré. En bouche on retrouve un panier de fruits rouge mûrs, avec des notes de cassis, framboise. Vin croquant, des notes épicées, et minérales. Un joli volume avec une belle intensité tannique, des tannins fondus.

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 : 5 - 7 ans

Degré d'alcool : 13,5% vol.