



TERRE DE LA CADERIE

Bordeaux Rouge 2025



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.

Élevage : 100% en cuve.

Assemblage : Merlot noir et Malbec

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 expressif, aux arômes de fruits rouges frais et d'épices. La bouche est croquante et souple. C'est un vin de plaisir à boire dans sa jeunesse.

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 : 4-5 ans