



TERRE DE LA CADERIE

Bordeaux Blanc 2026



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, ample et une qualité régulière des vins commercialisés sous cette marque.

Élevage : 100% en cuve. Bâtonnage sur lies fines durant plusieurs semaines.

Assemblage : Sauvignon et Sémillon.

Vinification: Vendanges mécaniques. Macération pelliculaire de quelques heures. Macération pré-fermentation à froid (8°C) de 4 jours, fermentation alcoolique à basse température.

Dégustation: Nez fin et délicat, aux arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et de pêche de vigne. La bouche est complexe avec de la rondeur. La finale est persistante avec une belle fraîcheur.

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