



# Fiche Produit

Château Tour La Cadie,  
AOP Bordeaux Rouge, millésime 2020

L'appellation **Bordeaux** se situe dans le département de la Gironde. Le Château est placé sur la commune de Mouliets et Villemartin, sur le coteau qui fait face à celui de l'appellation Castillon - Côtes de Bordeaux.

## Le terroir :

- Climat tempéré océanique (transition saisonnière douce)
- Sol : terre argileuse ou calcaire selon les parcelles
- Sous-sol : calcaire à astéries
- Cépage : 100% Petit Verdot
- Conduite de la vigne : taille en guyot simple ou double, culture raisonnée labellisée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (maximum)

## Vinification :

- Récolte mécanique
- Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- Élevage en cuves béton (6 mois minimum)

**Millésime 2020** : malgré un épisode de grêle localisé ayant détruit une partie de notre récolte, et de longues journées de canicule durant le mois d'août, la parcelle de Petit Verdot a été globalement épargnée, et a donc pu profiter d'une belle période d'ensoleillement avant la récolte, impliquant une maturité optimale des raisins.

**Dégustation et accord mets/vins** : couleur très soutenue, presque noire avec de beaux reflets violette. Nez éclatant de fruit noir mêlé à des notes de violette et de réglisse. Bouche très ronde, veloutée, avec de la sucrosité mais sans lourdeur, relevée par des tanins poivrés, dominée par le fruit croquant, finissant sur une subtile note d'épices.

## Conseils de service :

- A boire entre 16°C et 18°C
- Potentiel de garde de 10 ans après récolte