



Cadillac

Caractère du vin

Fraicheur	● ● ● ● ○
Structure	● ● ● ● ○
Puissance	● ● ● ● ○
Volume	● ● ● ● ○

CADILLAC

AOC CADILLAC

Commentaire de dégustation

Ce vin s'annonce par une robe jaune soutenu, entre or et cuivres et développe un bouquet complexe et fort plaisant sur les fleurs et fruits blancs, un soupçon de tabac blond, assortis de légères touches de miel, d'ananas et d'abricot sec. Le palais confirme ces bonnes dispositions, séduisant par son équilibre entre le sucre et l'acidité comme par sa longue finale particulièrement aromatique.



Ananas



Abricot sec



Acacia



Miel

Terroir

Terrasses de graves rouge et coteaux d'argiles limoneuses.

Cépage

100 % sémillon

Vinification

Récolte manuelle par tries successives pour sélectionner les baies botrytisées. Pressurage pneumatique et léger débourage. Fermentation alcoolique à température régulée et élevage de 18 mois en cuve béton.

Accords

Aperitif, viandes blanches, fromage à pâtes persillées, tarte à la pomme.

Garde

10-20 ans

Température de service

10 °C