

CHATEAU LAGRANGE

L'ENCLOS

AOC CADILLAC LIQUEUREUX



FRAÎCHEUR
RONDEUR
PUISSANCE
GOURMANDISE



MICRO-CUVÉE - ÉLEVAGE EN BARRIQUES NEUVES

La finesse d'un grand liqueureux

Un Cadillac élégant et équilibré, porté par une belle fraîcheur.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Bouquet frais et léger, bien fruité (coing, poire), floral (acacia) et finement miellé. Une attaque franche ouvre sur un palais élégant, très équilibré, sans lourdeur, porté jusque dans sa longue finale, droite et alerte, par la fraîcheur déjà perçue à l'olfaction.



CONFITURE DE COING



MIEL



POIRE



ABRICOTS SECS



ANANAS

TERROIR

Terrasses de graves rouges
Coteaux d'argiles limoneuses

CÉPAGE

100 % Sémillon

GARDE

10 à 20 ans

SERVICE

10 °C

VINIFICATION

Récolte manuelle par tries successives afin de sélectionner les baies botrytisées. Pressurage pneumatique et léger débourage. Sélection des meilleures tries. Fermentation alcoolique et élevage de 18 mois en fûts de chêne français neufs. Assemblage avec 20 à 30 % de jus vinifié en cuves afin d'obtenir un bon équilibre avant la mise en bouteille.

ACCORDS

Porc à l'ananas, cuisine asiatique, fromage à pâte persillée, mousse au chocolat noir.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018