

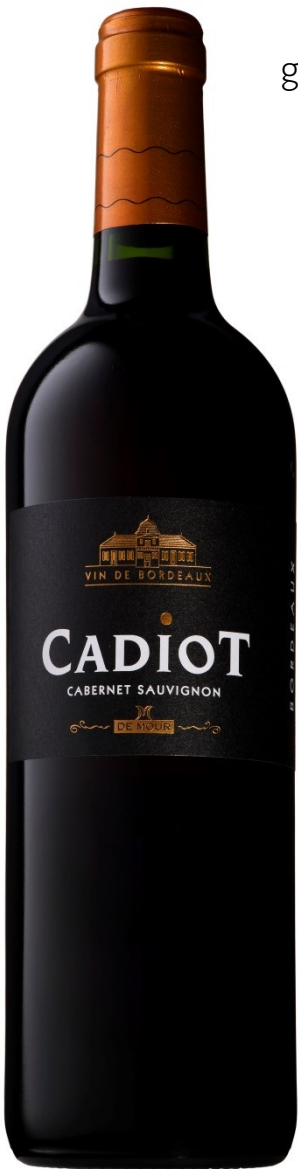
CADIOT

Cabernet Sauvignon

BORDEAUX

Une cuvée résolument moderne !

Différent des codes du vignoble Bordelais, CADIOT se décline en trois mono-cépages. Pour ce vin rond et gourmand, tout est fait pour préserver la fraîcheur et le fruité agréable.



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Bordeaux
Sols	Argile et limon
Age des vignes	15 ans en moyenne
Densité de plantation	5500 pieds/ ha
Cépages	100% Cabernet Sauvignon
Vinification	Récolté à pleine maturité pour obtenir une qualité phénolique optimale et favoriser ainsi la vinification. Après éraflage et tri, macération de +/- 3 semaines avec contrôle des températures.
Elevage	Elevage en cuve avec soutirages réguliers et mise en bouteille dans nos chais.
Dégustation	Robe profonde grenat. Nez boisé fumé sur fond de fruits à noyau confiturés. La bouche fait preuve d'équilibre, d'authenticité aromatique. L'élevage se fond dans une ambiance sous-bois. Finale agréablement tannique. Vin de caractères, de terroir.
	A boire sur sa jeunesse, en apéritif et associer avec charcuteries, viandes rouges, blanches ou volailles.