

Fiche de dégustation

Les Chemins

2016

AOC Cadillac-Côtes-de-Bordeaux



Assemblage :

- 85 % merlot noir – cabernet-franc
- 15 % cabernet-sauvignon

Potentiel de production :

environ 7 500 bouteilles

Cet assemblage à majorité de merlot noir et de cabernet-franc reste dans la lignée de son grand frère du millésime précédent. Il développe un nez aux jolies notes de fruits noirs. Sa bouche est épicée, ronde et équilibrée, ses tanins soyeux. Sa finale est persistante et pleine de saveurs.

Ce vin saura accompagner vos viandes rouges telles que le canard mais il s'associe merveilleusement bien aux grillades et plats épicés tout comme certains fromages à pâte dure comme les brebis des Pyrénées. Pour les plus téméraires, osez l'association avec un gâteau au chocolat !

Ce vin peut être consommé dès à présent mais ses techniques d'élaboration lui confèrent des capacités de garde comprises entre 3 et 5 ans et plus si vos conditions de stockage sont optimales.

Nous avons cherché à élaborer un vin révélateur de son terroir. C'est dans cet esprit que nous cultivons nos vieilles vignes de la manière la plus raisonnée possible, dans une volonté permanente de respecter notre environnement. Au chai, nous cherchons à intervenir le moins possible afin de laisser au raisin la liberté de s'exprimer. C'est pourquoi, nous réduisons au maximum l'emploi de produits comme les sulfites.

Nous vous souhaitons autant de plaisir à déguster ce vin que nous en avons eu à le « mettre au monde » !

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.