

Fiche de dégustation

L'Empreinte des Chemins

2016

AOC Cadillac-Côtes-de-Bordeaux



Assemblage :

- 75 % cabernet-sauvignon
- 9% cabernet-franc
- 16 % merlot noir

Potentiel de production :

environ 1 700 bouteilles et 100 magnums

Cet assemblage de cabernet-sauvignon, cabernet-franc et de merlot développe un nez aux jolies notes de fruits noirs tel le cassis. Sa bouche est fruitée, épicée, cacaotée, suave et ses tanins sont très soyeux. Sa finale est élégante et pleine de saveurs, toute en finesse.

Ce vin saura accompagner vos viandes rouges tels qu'une côte de bœuf ou de l'agneau mais aussi vos viandes blanches. Il saura être un allié apprécié de toutes nos recettes traditionnelles françaises.

Ce vin peut être consommé dès à présent mais ses techniques d'élaboration lui confèrent des capacités de garde comprises entre 8 et 10 ans et plus si vos conditions de stockage sont optimales et notamment à l'aide d'un magnum.

Tout comme Les Chemins, 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.