

# L'Empreinte des Chemins

2018

AOC Cadillac-Côtes-de-Bordeaux



Assemblage :

- 98 % cabernet-sauvignon
- 1% cabernet-franc
- 1 % merlot noir

Production :

1200 bouteilles

Cet assemblage à majorité de cabernet-sauvignon développe un nez aux jolies notes de fruits noirs telle la myrtille mais aussi de belles notes florales telle que l'angélique. Sa bouche est une explosion de fruits, elle est aussi 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.

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. C'est ainsi que notre exploitation est certifiée depuis 2018 « **Haute Valeur Environnementale** ». Au chai, nous cherchons à intervenir le moins possible afin de laisser au raisin la liberté de s'exprimer. C'est pourquoi, nous sommes heureux de vous présenter ce nouveau millésime en **sans sulfite ajouté**.

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.*