

CHÂTEAU DU JUGE

« *Riche & Onctueux* »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

90 % Sémillon - 5 % Sauvignon - 5 % Muscadelle

NATURE DU TERROIR

20 hectares implantés sur sol argilo-siliceux.

VINIFICATION

Cueillette à la main par tries successives selon l'évolution du Botrytis Cinerea. Après pressurage et débouillage, les raisins sont lancés en fermentation avec contrôle des températures.

ÉLEVAGE

Les tries sont élevées 12 mois en cuve avant d'être assemblées.

DÉGUSTATION

Robe : jaune doré.

Nez : arômes d'abricot et d'agrumes confits.

Bouche : onctueuse et fruitée.

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 13% vol.

Température de service : 10 - 12°C

Accords mets et vins : apéritif, volaille rôties, desserts au chocolat ou salade d'agrumes.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



CADILLAC

