

# CHÂTEAU DU JUGE

## ENCÉPAGEMENT

100 % Sémillon

## 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** : des notes de fruits exotiques (mangue, ananas) et des arômes de fruits secs.

**Bouche** : une matière moelleuse équilibrée par une certaine fraîcheur.

**Garde** : 5 à 10 ans

**Degré d'alcool** : 12,5% vol.

**Température de service** : 10 - 13°C

**Accords mets et vins** : parfait sur une tarte fine aux poires et Fourme d'Ambert, un sabayon aux agrumes.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



CADILLAC

