

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

