CHÂTEAU
SUAU

BLANC LIQUOREUX 2010

AOC Cadillac

- **Situation :** Le domaine, situé en appellation Cadillac Côtes de Bordeaux, comprend 66 hectares de vignes. Le vignoble admirablement exposé sud-sud est, est planté sur des côteaux argilo-graveleux.
- **Mode de culture :** En conversion à l'agriculture biologique
- **Encépagement :** 40% Sauvignon – 60% Sémillon
- **Densité :** 5000 pieds/ha
- **Vinification :** Vendanges manuelles par tries successives. Pressurage pneumatique, fermentation en cuves inox thermo-régulées.
- **Elevage :** en barriques d´un vin, 100% chêne français pendant 15 mois.
- **Production :** 5800 bouteilles 50 cl
- **Dégustation :** D´une belle couleur dorée, ce Cadillac possède des arômes d´abricot confit, de pêche et de miel. Elégant mais concentré, avec une belle acidité, ce vin peut être bu dès à présent. À apprécier sur du foie gras, des fromages de chèvre, fromages bleus, desserts mais également en apéritif.
- **Température de service :** 10°-12° C
- **Garde :** 10 ans

SCEA du Château Suau – 33550 CAPIAN - + 33 556 721 906 Monique Bonnet + 33 609 822 372 - monique.bonnet@wanadoo.fr
Laure Baduel + 33 616 481 939 - laure.baduel@blendsfrance.com www.chateausuau.com