CHÂTEAU
SUAU

SEMPER VIVA 2016
Sans Soufre
AOC Bordeaux

- **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 :** Agriculture Biologique
- **Certification** : ECOCERT, NOP, ISO 14001 (Système Management Environnemental)
- **Encépagement :** 80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon
- **Densité :** 5000 à 7000 pieds/ha
- **Vinification** : Vendange égrappée et triée au chai. Fermentation thermos-régulée en cuves bétons de 90 HL. Macération et élevage à basse température à l'abri de l'air. Sans soufre ajouté.
- **Œnologue :** Michel Rolland
- **Dégustation :** Frais et fruité, ce vin franc, net et gourmand développe des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi qu'une délicate note vanillée. En bouche, il offre une belle matière, soyeuse et intense.
- **Température de service :** 14°-16° C
- **Garde :** à boire dans l'année
- **Récompenses :** Decanter World Wine Awards, Commended
  Guide Hachette 2019, **

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