Château LACOMBE CADIOT

****2019
BORDEAUX SUPERIEUR

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Situation****Propriétaire****Directeur Technique** |  |  |  Ludon-MédocFamille De Schepper Jean-Michel Garcion  |
| **AOC** |  |  | Bordeaux Supérieur  |
| **Sols** **Surface****Densité de plantationRendement** **Age du vignoble** |  |  | Sols argilo-limoneux sur des terres d’alluvions : palus anciens au bord de la Garonne 15 Hectares 5 500 pieds/ha50 hl/ha25 ans en moyenne |
| **Production****Encépagement**http://demour-web.oenocms.com/includes/images/demour/HBL/HVE.png**Viticulture** |  |  | 750 Hectolitres en moyenne 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon Méthodes de cultures traditionnelles et raisonnées qui veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE III : Haute Valeur Environnementale) |
| **Vinification****Elevage****Dégustation** |  |   |  Après un tri sélectif macération de 15 à 30 jours en cuves (inox). Chaque opération est appréhendée en fonction du millésime et de la matière première. Chaque cuve est analysée indépendamment. La dégustation des jus va, après la dégustation du raisin et le constat sanitaire faits dans le vignoble, déterminer le processus appliqué 12 mois en cuves La robe est d’un rouge grenat concentré, le nez est séduisant et délicat libérant des arômes de fruits rouges et noirs mûrs. En bouche il dévoile beaucoup de chair, des tanins mûrs et de la fraicheur pour créer un bel équilibre. La finale est longue. |