



Cadillac

Caractère du vin

Fraîcheur	● ● ● ● ○
Structure	● ● ● ● ●
Puissance	● ● ● ● ●
Volume	● ● ● ● ●

L'Enclos Cadillac

AOC Cadillacac

Commentaire de dégustation

Bouquet frais et léger, bien fruité (coing, poire), floral (acacia) et finement miellé. Une attaque franche ouvre sur un palais élégant, très équilibré, sans lourdeur, porté jusque dans sa longue finale, droite et alerte, par la fraîcheur déjà perçue à l'olfaction.



Confiture
Coing



Miel Miel



Poire



Abricots
secsAbricots
secs



Ananas

Terroir

terrasses de graves rouge et coteaux d'argiles limoneuses

Cépage

100 % Sémillon

Vinification

Récolte manuelle par triés successives pour sélectionner les baies botrytisées. Pressurage pneumatique et léger débourbage. Sélection des meilleures triés. Fermentation alcoolique et élevage de 18 mois en fûts de chêne français neufs. Assemblage avec 20 à 30 % de jus vinifié en cuves pour obtenir un bon équilibre avant la mise en bouteille.

Accords

Porc à l'ananas, cuisine asiatique, fromage à pâte persillée, mousse au chocolat noir.

Garde

10-20 ans

Température de service

10°C