

# CHATEAU HAUT-GAUDIN

## Cadillac

*Située sur les coteaux qui bordent la rive droite de la Garonne, l'appellation Cadillac s'étend sur un étroit ruban le long du fleuve, vers le sud-est de Bordeaux.*

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE** : Appellation Cadillac contrôlée.

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE** : Capian.

**SUPERFICIE** : 2 hectares.

**RENDEMENT** : 35 hecto/hectares.

**PRODUCTION** : environ 9 000 bouteilles.

**NATURE DU SOL** : argilo – calcaire.

**TAILLE** : traditionnelle.

**ENCEPAGEMENT** : 100% Sémillon.

**ÂGE DES VIGNES** : 35 ans.

**ELEVAGE** : en cave inox et barriques de chêne.

**VENDANGES** : tardives manuelles faites par tries successives d'octobre à novembre.

**VINIFICATION** : débourbage à froid, fermentation lente et thermo-régulée.

**MISE EN BOUTEILLE** : 18 mois après la récolte.

**HARMONIE DES METS ET DES VINS** : c'est un vin d'apéritif. Il accompagnera aussi avec bonheur, foie gras, volailles, viandes blanches, fromage de chèvre et de brebis. Se consomme de préférence frais: 10°.

**MILLESIMES DISPONIBLES**: 1997, 1996

en 37,5cl: 1998

Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax :+33(0)5 56 23 65 77

[www.vignobles-dubourg.com](http://www.vignobles-dubourg.com)

Mail: [contact@vignobles-dubourg.com](mailto:contact@vignobles-dubourg.com)