

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-réglée.*

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: *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

Mail: contact@vignobles-dubourg.com