

CADILLAC Cuvée Grains Nobles

– Vin Blanc Liqueureux

Région : Gironde, France

Composition variétale : Sémillon et Sauvignon blanc

Appellation : AOC Cadillac

Aspect : Or brillant mettant en valeur la suavité

En bouche : Corsé avec des arômes de miel et d'abricot. Les saveurs de torréfaction et de confit s'équilibrent avec la fraîcheur. Concentration expressive de douceur en fin de bouche

Détails techniques

- **Alcool :** 13,5% ABV

- **Elevage en chêne :** Elevé 12 mois en chêne et reste 12 mois en bouteilles avant d'être commercialisé.

Type de sol : Argilo-graveleux menant par la pourriture noble à une concentration maximale de confit.

Récolte : Vendanges manuelles à maturité optimale en octobre et en novembre.

Processus de vinification : Pressurage direct.

Stabilisation à basse température (6°C). Fermentation maîtrisée par de la thermorégulation (entre 16 et 18°C).



Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, près de BORDEAUX Gironde, FRANCE

Tel : +33(0)5 56 62 60 16 +33(0)6 19 83 19 56 +33(0)6 20 78 76 13

E-mail : contact@peller-laroque.fr

www.peller-laroque.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.