



CHÂTEAU
DU VALLIER

Cadillac Côtes de Bordeaux

Ce Cadillac Côtes de Bordeaux de couleur rouge profond aux reflets pourpres possède un nez aux notes de fruits noirs et de vanille. La bouche est ample, onctueuse et épicée. La finale est longue et puissante. Ce vin sera apprécié les viandes rouges et gibiers tel que le cerf ou le sanglier.



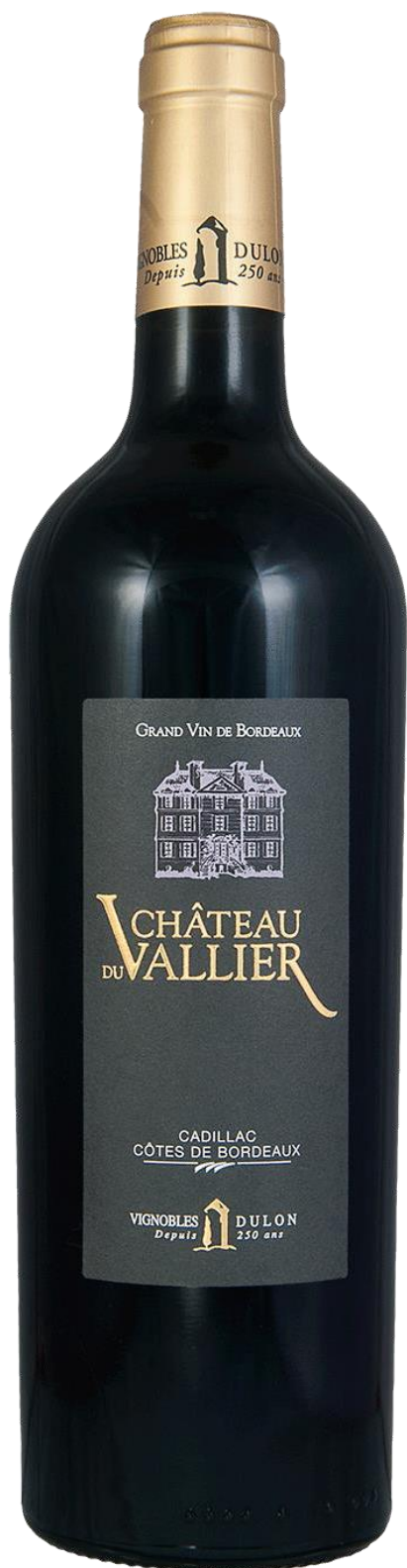
Cépages : 60% Merlot – 30% Cabernet sauvignon – 10% Malbec



Terroir : Argilo-calcaire



Vinification : Prélèvements réguliers de raisins pour suivre la maturité ; cuvaïson distincte entre les différents cépages ; macération pré fermentaire à froid afin d'obtenir des arômes primaires de fruits rouges et des notes florales. Cuvaison longue traditionnelle en cuves thermorégulées pendant 18 à 28 jours ; Fermentation malolactique après écoulage permettant d'assouplir les vins. Ce vin jouit d'un élevage en barriques pendant 12 mois, dans des grottes souterraines. La mise en bouteilles est effectuée dans nos chais par nos soins.



Dégustation



Couleur rouge profonde aux reflet violets.



Nez aux notes épicées, riches et boisées.



La bouche est généreuse et structurée. Les tannins sont bien arrondis grâce à l'élevage. La finale est longue et puissante.



Service :

Ce vin sera apprécié, à température ambiante, sur les viandes rouges, les gibiers (cerf, sanglier...), les viandes en sauce. Il sera dégusté maintenant ou pourra attendre une quinzaine d'années.



VIGNOBLES DULON

1630 Route du Moulin – 33760 Soullignac

www.vignobles-dulon.com

info@vignobles-dulon.com - +33(0)5 56 23 69 16

