

## Château LACOMBE CADIOT BORDEAUX SUPERIEUR



**Situation** Ludon-Médoc

**Propriétaire** De Schepper Familly

**Directeur Technique** Jean Michel Garcion

AOC Bordeaux Supérieur

Sols argilo-limoneux sur des terres d'alluvions : palus

anciens au bord de la Garonne.

Surface 15 Hectares

Rendement 55hl/ha

Age du vignoble 15 ans en moyenne

Density of plantation 5 500 vines/hectare

Viticulture

**Production** 750 Hectolitres en moyenne

**Grape Varieties** 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et

effeuillages.

Vinification

Après un tri sélectif, macération de 15 à 30 jours en cuves (inox). Chaque opération est appréhendée en fonction du millésime et de la matière première. Chaque cuve est analysée indépendamment. La dégustation des jus va, après la dégustation du raisin et le constat sanitaire faits

dans le vignoble, déterminer le processus appliqué.

**Elevage** 12 mois en cuves

Dégustation

La robe est d'un rouge grenat concentré, le nez est séduisant et délicat libérant des arômes de fruits rouges et noirs mûrs. En bouche il dévoile beaucoup de chair, des tanins mûrs et de la fraîcheur pour créer un bel

équilibre. La finale est longue.