



CHÂTEAU CADET

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



Cépages :

85% Merlot - 15% Cabernet Franc

Vinification :

Macération 4 semaines,
puis élevage durant 12mois

Dégustation :

Le nez est offre une vraie palette de fruits noirs, avec des notes intenses de myrtilles. La bouche est ample et puissante, avec des tanins soyeux et un fruité gourmand, offrant des notes composites de crème de cassis et de myrtille.

Dès le milieu de bouche et jusqu'à la finale, la fraîcheur se met en place, avec une belle harmonie.

Servir à 15-16°

Notre terroir :

Propriété idéalement située sur la ligne de côte argilo-calcaire : typicité de sol que Louis Mitjavile connaît bien. Le Domaine se compose de 20 hectares d'un seul tenant, ce qui facilite grandement le travail de la vigne.