

« Les Hauts de Cadis » 2005 AO. VDQS Saint-Sardos rouge

*Médaille d'Argent
au Concours Agricole de Paris 2007*



D'une robe pourpre violacée profonde ses arômes sont complexes, de fruits mûrs, cassis, auxquels se mêlent des nuances épicées, réglisse.

Vin charnu qui possède une très belle harmonie et longueur en bouche.

Nos conseils

A boire chambré accompagne avec bonheur tous nos plats de viande régionaux.

Millésime particulièrement réussi apte à un vieillissement prolongé.

Le terroir

Cette cuvée provient d'une sélection de parcelles, conduites en lutte raisonnée, complantés sur un terroir caillouteux exposé Sud, Sud Ouest, travaillée à faible rendement, inférieur à 40 hl/ha et est récoltée manuellement.

L'encépagement

Syrah : 50% - Tannat : 40% - Cabernet Franc : 10%

La vinification

Traditionnelle avec égrappage. Macération pré fermentaire à froid pendant 4 à 5 jours à 16°, puis nombreux remontages pendant la phase fermentaire pour finir par une macération à chaud cuve pleine 15 jours à température de 30 à 35°. Clarification par sédimentation naturelle.

