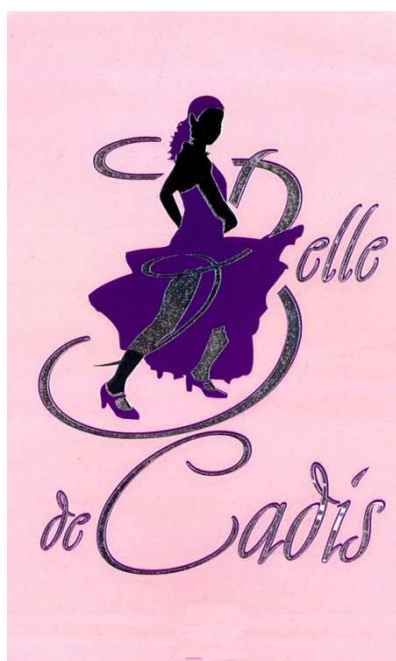


« Belle de Cadis » 2010 AO VDQS Saint-Sardos rosé

**Médaille d'Argent
au Concours Agricole de Paris 2011**



L'idée de faire une cuvée « Belle de Cadis » vient d'une demande forte des « amoureux » des « Hauts de Cadis » qui recherchaient un vin rosé haut de gamme à la hauteur du vin rouge qu'ils appréciaient.

Souple à l'attaque, son volume, ses arômes complexes de fruits exotiques et sa finale vive en font un vin à la hauteur de son glorieux aîné.

Le terroir

Cette cuvée provient de vignes menées en culture raisonnée, situées sur des sols argilo-siliceux et graveleux des hautes terrasses de la Garonne.

L'encépagement

Syrah : 80% - Cabernet Franc : 20%

La vinification

Élaboré par pressurage après macération pelliculaire, les températures et la fermentation sont maîtrisées, vinification à température contrôlée 18° environ pour conserver fruité et fraîcheur.

Nos conseils

A boire jeune, très frais 8 à 12°, il accompagne délicatement toutes les formes de cuisines modernes, légères et estivales.....