



CHÂTEAU SAINT NICOLAS • 2011

A.O.P CADILLAC



VIGNOBLE

- Cépages : 75% Sémillon, 25% Sauvignon Gris
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 1 ha
- Age moyen du vignoble : 30 ans
- Densité/ha : 5000 pieds
- Rendement moyen : 20 hl/ha
- Vendanges : manuelles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : pressurage pneumatique, fermentation à 16-18°C
- Élevage : barrique pendant 10 à 12 mois
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 2500 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sublime robe or, vive et éclatante.

Le nez dégage d'intenses arômes de gelée de coings, d'abricots secs, d'acacia et de safran.

La bouche, d'une grande ampleur, développe ses arômes de fruits mûrs, d'abricots et des notes de pain d'épices venant relever le tout.

Une finale épicée par le gingembre avec la fraîcheur du menthol. C'est sur un foie gras aux figues ou un fromage bleu que ce vin exprimera tout son potentiel.