

CHATEAU SUAU

- AOC BORDEAUX – BLANC SEC -

A 35Km au Sud de Bordeaux, sur la commune de Capian, cet ancien relais de chasse du roi Henry IV est constitué aujourd'hui de 82 hectares dont 52 en production. Situé sur le point le plus haut de l'Appellation Cadillac - Côtes de Bordeaux, ce charmant domaine bénéficie d'un terroir et d'une exposition propice à l'élaboration d'un vin de qualité. Le Château Suau se décline en rouge, blanc, rosé ; et pour s'adapter à une consommation nomade et facile, le Château Suau est mis en bouteille en capsule à vis, pour des consommateurs jeunes et décomplexés !

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Bordeaux Blanc Sec – Agriculture Biologique
Cépages:	40% Sauvignon Blanc – 30% Sémillon - 20% Muscadelle – 10% Sauvignon gris -
Superficie:	7 hectares
Terroir:	Côteaux argilo-graveleux
Age de la Vigne:	25 ans.

CONCEPTION

Viticulture:	Vin élaboré en agriculture biologique. Effeuillage manuel en été pour une meilleure aération du vignoble et une meilleure maturité des fruits.
Vinification:	Vendange égrappée et triée au chai. Fermentation en cuves inox thermo régulées à basse température. Elevage sur lies fines pendant trois mois.
Elevage:	Cuverie inox.
Mise en Bouteilles:	Au Château Suau, avec capsule à vis .

DÉGUSTATION

Robe:	Couleur d'un joli jaune clair. Limpide et brillant dans le verre.
Nez:	Frais, son bouquet révèle une belle harmonie entre fruits à chair blanche et agrumes.
Bouche:	Le sauvignon donne toute sa puissance et son caractère. La finale savoureuse et complexe laisse apparaître la douceur du sémillon et la rondeur de la muscadelle.
Temps de Garde:	Bon potentiel, de 3-4 ans. Servir frais, entre 8°C et 12°C.

