

CHATEAU SUAU - AOC COTES DE BORDEAUX -

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 – Agriculture Biologique
Cépages:	60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon
Superficie:	40 hectares
Terroir:	Coteaux argilo-graveleux exposés sud-sud est
Age de la Vigne:	30 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Vin élaboré en agriculture biologique. Effeuvillage manuel en été pour une meilleure aération du vignoble et une meilleure maturité des fruits.
Vinification:	Vendange égrappée et triée au chai. Pré-fermentation à froid, fermentation en cuverie inox thermo régulée avec remontage et pigeage.
Elevage:	Pendant 8 mois en barriques de chêne français.
Mise en Bouteilles:	Au Château Suau avec capsule à vis .

DÉGUSTATION

Robe:	Couleur rubis foncé.
Nez:	Superbe nez de fruits noirs.
Bouche:	Attaque souple. Vin plein, fruité et savoureux.
Temps de Garde:	5-6 ans.

MÉDAILLES



ARGENT Sélection Mondiale des Vins du Canada.

90
POINTS

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

90 pts Wine Enthusiast Magazine.

