

Il est de ces lieux emprunts de poésie, où le vignoble compose à merveille avec une campagne riante et vallonnée. Le Château de Sadran s'imprègne de ce charme, faisant naître chaque année un joli vin, attachant, fidèle, dévoilant aussi par touches discrètes un caractère bien affirmé.

## LE VIGNOBLE

COMMUNE : PAILLET.

TERROIRS : CÔTEAUX ARGIL-CALCAIRE.

SUPERFICIE : 14,5 HECTARES.

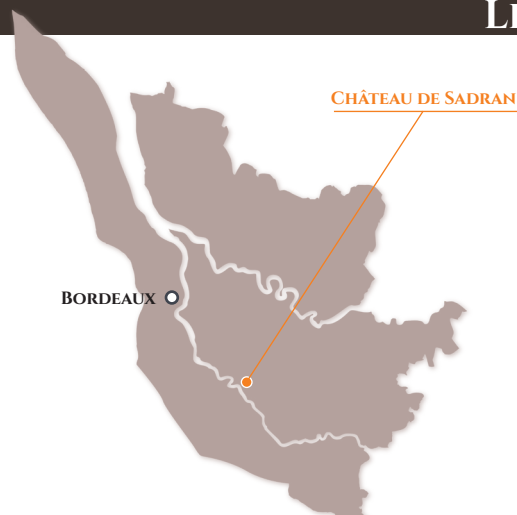
DENSITÉ DE PLANTATION : 4 700 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 12 ANS.

## LE VIN



### Assemblage

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,  
10% Cabernet Franc.

### Vinification

Macréation à froid (8°) 1 semaine  
et fermentation avec macération  
de 18 jours à 27°.

### Elevage

En cuves.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement  
atteindre sa plénitude vers 2021/2023.

### Dégustation

Ce vin, à la belle robe couleur grenat, révèle un nez avec de belles notes de pommes cuites et de pain grillé. La bouche, charnue, est étonnamment charpentée et fruitée pour ce millésime 2013.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné de viande rouge, blanche,  
et de volaille ou encore de fromages à pâte molle.

