

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 ARGILLO-CALCAIRE.

SUPERFICIE : 14,5 HECTARES.

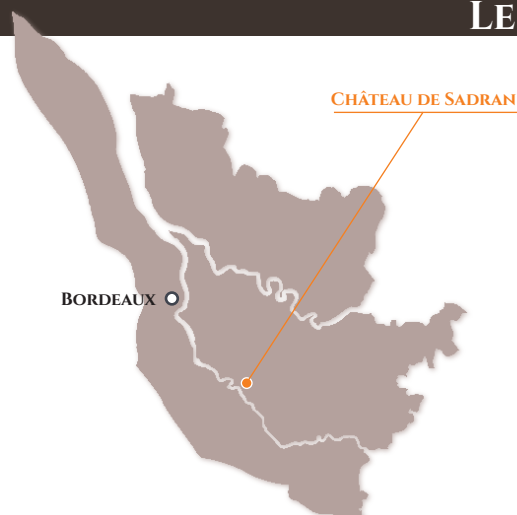
DENSITÉ DE PLANTATION : 4 700 PIEDS / HECTARE.

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

Macération 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 2023/2025.

Dégustation

Bouquet séduisant avec des notes confiturées et toastées.
Nous serons aussi charmé par sa bouche ample et soyeuse,
assise sur des tanins de belle facture.

Accompagnement

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

