

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°.

Élevage

En cuves.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement
atteindra sa plénitude vers 2026/2028.

Dégustation

Une robe profonde et limpide. Un nez aux arômes de fruits frais et de myrtille.
La bouche, avec des notes de sous-bois, est ronde.
Une finale longue sur des tanins soyeux.

Accompagnement

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

PALMARÈS

Or, Concours International de Lyon, 2020

