



## Château La Bertrande

### CADILLAC 2012



Au cœur des Premières Côtes de Bordeaux, sur l'un des plus hauts coteaux dominant Cadillac et la vallée de la Garonne, cette propriété familiale bénéficie d'une exposition et de terroirs exceptionnels.

**Superficie de production : 5 Ha**

**Terroir :** Boulbènes, Pentes argilo-calcaires graveleuses en surface, Graves profondes

**Cépages :** 95% Sémillon, 5% Muscadelle

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Densité des vignes :** 6000 pieds/Ha

**Récolte :** Manuelle par tri successifs sur vendange Botrytisée, rendement moyen : 20 Hl/Ha

**Production:** 13000 Bouteilles

**Vinification :** Pressurage pneumatique direct, débourbage et stabulation à froid, fermentation alcoolique basse température, Elevage traditionnel en cuve béton.

**Dégustation :** Température : 8°C à 10°C

Robe jaune or, limpide et brillante. Nez frais s'ouvrant sur des arômes exotiques très intenses et complexes, tout en fraîcheur, dévoilant des parfums de fruits mûrs, de fruits confits (mandarine, pêche), de vanille et d'épices. Attaque volumineuse. Bouche d'un équilibre remarquable entre sucrosité et nervosité, d'une grande gourmandise. Finale longue tout en finesse.

A servir à l'apéritif accompagné de toasts au roquefort ou au foie gras ou simplement d'amandes grillées ou salées.

En harmonie parfaite avec la traditionnelle terrine de foie gras.



Vignobles Anne Marie GILLET  
33410 OMET  
Tél : 05 56 62 97 20  
Email : [chateaulabertrande@hotmail.fr](mailto:chateaulabertrande@hotmail.fr)  
[www.chateau-la-bertrande.com](http://www.chateau-la-bertrande.com)

