

CADILLAC GRAINS NOBLES



[wp_custom_taxonomy="cantina"]

Classificazione: Appellation d'Origine Contrôlée Cadillac

Zona di Produzione: Rions riva destra della Garonna

Uve: 70% Sémillon, 20% Sauvignon 10% Muscadelle

Resa per Ettaro: 22 Hl. Per Ha.

Esposizione: Sud

Caratteristiche del Terreno: Calcareo, Argilloso, Ghiaioso.

Epoca di Vendemmia: Tardiva con raccolta degli acini colpiti dalla “muffa

Nobile”, causata dal fungo Botrytis Cinerea.

Vinificazione: In botti di rovere

Affinamento: 1 anno in botti di rovere e 2 anni in bottiglia.

Note di Degustazione: Colore giallo ambrato, al naso troviamo note di

miele, acacia, vaniglia, agrumi, albicocche, in bocca esalta il gusto di

fruttato, morbido, rotondo, avvolgente, dal lungo finale.

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Temperatura di Servizio: 8° - 10° C.

Abbinamenti: E’ un vino perfetto, servito come aperitivo, con frutta secca,

Roquefort, pan di zenzero e formaggio o antipasti indiani o asiatici.

Raggiunge la perfezione sulle voci esotiche, melone, foie gras ... Si abbina

bene con piatti di carne bianca, pollame, salsa di pesce o di cucina asiatica,

concorda notevolmente con tutti i formaggi, soprattutto erborinati infine

esalta il sapore dei dolci al cioccolato, crostate di frutta, sorbetti o macedonie di frutta.