

Clos Sainte-Anne AOC Cadillac Liqueureux



Encépagement :

60% Sémillon 40% Sauvignon Gris

Terroir : Graves sur argiles. Sous-sol calcaire. Côteaux cultivés en terrasses

Densité : 6000 pieds/ha

Récolte : La récolte manuelle est partiellement passeurillée (concentration par l'action du soleil) ou botrytisée (action de Botrytis Cinerea).

Vinification : la fermentation alcoolique a lieu en barriques puis le vin sucré va séjourner en barriques pendant 6 à 9 mois. La mise en bouteille est précoce afin d'éviter des doses excessives de SO₂.

Commentaire de dégustation :

Les arômes les plus intenses sont ceux du coing, de rhubarbe et du litchi. Quelques notes de verveine et de miel viennent compléter la palette aromatique. C'est l'équilibre de ce vin qui est assez unique puisqu'il privilégie la fraîcheur plus que la sucrosité.

Encépagement :

60% Sémillon 40% Sauvignon Gris

Terroir : Graves sur argiles. Sous-sol calcaire. Côteaux cultivés en terrasses

Densité : 6000 pieds/ha

Récolte : Grapes are either partially raisined (allowed to dry out naturally on the vine) or botrytised (affected by Noble Rot as in Sauternes) then harvested by hand.

Vinification :

The alcoholic fermentation takes place in oak barrels, then the sweet wine (whose fermentation is not yet complete) stays in barrel for between 6 to 9 months. The wine is bottled early to avoid having to use high doses of SO₂.

Commentaire de dégustation :

The wine's aromas remind us of our grandmother's cuisine: quince jelly, rhubarb, lychees, with notes of verbena. What makes this easy-drinking wine extra special is the balance, with the emphasis on freshness rather than on sweetness.

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - contact@thieuley.com - www.thieuley.com