

CADILLAC 2017

« Les Caprices »

Domaine Les Carmels



Situation : Propriétaires de 5 ha en Cadillac Côtes de Bordeaux, Yorick et Sophie Lavaud ont fait l'acquisition de cette propriété en 2010. Tous deux baignés dans le milieu viticole depuis plusieurs années ; ce projet leur tenait particulièrement à cœur. Ils se sont donc lancés dans l'aventure en créant leur 1ère cuvée : Les Caprices. Avec beaucoup de passion et de patience, ils sont

arrivés à concilier tout ce qu'ils aiment, c'est-à-dire respect d'un terroir, respect de la nature en appliquant des techniques respectueuses de l'environnement afin d'élaborer ce vin.

Encépagement : 100% Merlot.

Terroir : Argiles blanches, vertes, rouges ou brunes. Zones calcaires et secteurs graveleux.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Un coup de foudre, un élan de passion, en somme un caprice devenu une cuvée de référence pour le couple de vigneron. L'enjeu est de préserver la fraîcheur et les arômes primaires du raisin, grâce à une cuvaision courte et sans recours à la barrique. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées et minérales. En bouche, le caractère gouleyant et généreux dévoile des épices douces et des saveurs de fruit à noyau. Une cuvée pleine de croquant et de gourmandise.

Accord : Terrine de sanglier aux aïelles, Suprême de pintade aux cèpes, Chapon en sauce, Daube de bœuf aux olives noires...

