



# VINS AROMATIQUES

## CHÂTEAU DU JUGE

Le Château du Juge « folie architecturale » du XVIII<sup>e</sup> siècle commande un superbe domaine de 50 hectares dont 20 sont plantés en vignes. Situé à Haux, sur l'un des plus beaux coteaux de la rive droite de la Garonne. Il aurait autrefois appartenu à un capitaine au long cours, le Corsaire Pierre Nicolas Rousse.



### Appellation d'origine contrôlée

Cadillac Côtes de Bordeaux

### Cépages

60 % Merlot

40% Cabernet-Sauvignon

### Âge du vignoble - Superficie

30 ans - 20 hectares

### Sol

Terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux

### Vinification

Les raisins sont égrappés avant la mise en cuves. Les fermentations durent de 15 à 18 jours avec contrôle des températures. Cette cuvée est ensuite élevée en barriques françaises pendant 12 mois.

### Dégustation

D'une couleur grenat aux reflets rosés. Il exprime des arômes subtils de vanille, des notes de cassis, des nuances toastées. Le palais se révèle par une matière ample, souple et des tanins ronds.

### Suggestion

Il peut se marier avec une côte de bœuf rôtie et des frites de patates douces sauce foie gras.

