



VINS AROMATIQUES

CHÂTEAU DU JUGE

Le Château du Juge « folie architecturale » du XVIII^e 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

Cépages
90% Semillon
5% Sauvignon
5% Muscadelle

Âge du vignoble - Superficie
20-25 ans - 20 hectares

Sol
Terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux

Vendanges & Vinification
Véritable « cueillette » à la main par tries successives selon l'évolution du botrytis cinérea. Après pressurage et débourage, les raisins, par petits lots journaliers sont lancés en fermentation avec contrôle des températures. Puis, les tries sont élevées en cuves un an avant d'être assemblées.

Dégustation
Sa robe est jaune or aux reflets dorés. Il exprime des effluves de miel d'acacia, de tilleul, d'abricot. Une matière généreuse entre rondeur et fraîcheur terminant sur une finale aérienne.

Suggestion
Il peut s'accorder avec des choux moelleux aux roqueforts, Chapon de pintade parfumée à l'orange avec son gratin de pommes de terre.

