



Château Suau

Cadillac Côtes de Bordeaux



" Légèrement dissimulé derrière un rideau de chênes centenaires, le Château Suau, flanqué de ses deux tours couvertes de vigne vierge, rappelle qu'il fut au XVIème siècle le pavillon de chasse du Duc d'Épernon, favori du roi Henri III et amiral de France, avant de passer à la famille Suau. Vendu à maintes occasions au gré de l'histoire, j'acquiers et exploite le Château Suau depuis 1986."

Les meilleurs Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc sont sélectionnés pour être élevés pendant 12 mois en fûts de chêne Français. Le vin du Château Suau vous séduira avec ses arômes toastés, de cacao et de vanille. Délicatement boisé, vous apprécierez sa bouche ample et soyeuse en apéritif, sur les viandes rouges ou sur tous les fromages.



Superficie Vignoble : 65 Hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux
Exposition Sud/Sud-Est

Cépages :

60 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 23 ans

Conduite du vignoble : Double cordon de Royat

Vendanges : Manuelles ou mécanisées
selon les parcelles

Vinification : Traditionnelle dans une cuverie inox
thermo-régulée

Elevage : En barriques de chêne français
renouvelées par 1/3 tous les ans

Production moyenne annuelle : 50 000 bouteilles

Vignoble en agriculture biologique