



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'acquiéris et exploite le Château Suau depuis 1986." Depuis 2014, Alejandro Bulgheroni est nouvel actionnaire de la propriété. C'est également l'année où tous les vins produits sont certifiés Biologiques par Ecocert.

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 : 66 Hectares

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

Cépages : 70 % Merlot - 20 % Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc

Age des vignes : 23 ans

Conduite du vignoble : Guyot simple en agriculture biologique

Vendanges : Manuelles ou mécanisées selon les parcelles

Vinification : Traditionnelle dans une cuverie béton thermo-régulée

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

Production moyenne annuelle : 450 000 bouteilles

Certification : Ecocert, NOP, ISO 14001

