



CHATEAU CARSIN

Cadillac 2011

- AOC Cadillac
- 100% Semillon
- Sucre résiduel : 110g/L
- Degré alcoolique : 13,5%
- Un vin composé d'arômes de miel, d'abricot, d'épices douces, de vanille et de pain grillé.
- Une vendange manuelle effectuée en plusieurs tries successives sur nos vieilles parcelles de Sémillon dont l'âge moyen des vignes est de 30 ans.
- La fermentation est faite en fûts de chêne français (pas de fûts neufs) et la maturation sur lies de 18 à 24 mois avant la mise en bouteille.
- Délicieuse combinaison avec les pâtés, les terrines, le foie gras, les fromages et les desserts.
- 50 cl



Plus d'informations sur www.carsin.com et les réseaux sociaux.
N'hésitez pas à nous contacter directement!

Nea Berglund, nea@carsin.com ou +33787363761

Chateau Carsin
33410 Rions
@chateaucarsin

