



CADILLAC

CÔTES DE BORDEAUX

“ LE PLAISIR AUTREMENT „



Un terroir singulier entre Garonne et coteaux Des vins de Bordeaux modernes à découvrir autrement

— ENTRE GARONNE ET COTEAUX — un terroir singulier

Le vignoble de Cadillac Côtes de Bordeaux s'étire entre le fleuve Garonne et une succession de coteaux autrefois appelés Grandes Côtes. Merveille d'ensemble paysager, ces deux éléments confèrent leur singularité aux grands vins de Cadillac Côtes de Bordeaux.

> Les Grandes Côtes

Une grande disposition viticole avec de bas en haut, 3 formations géologiques parfaitement drainées par les affluents de la Garonne :

- sols bruns calcaires à astéries et argileux peu profonds,
- sols bruns caillouteux (haute terrasse de graves argileuses),
- sols lessivés de plateaux (Boulbènes).

> L'effet Garonne

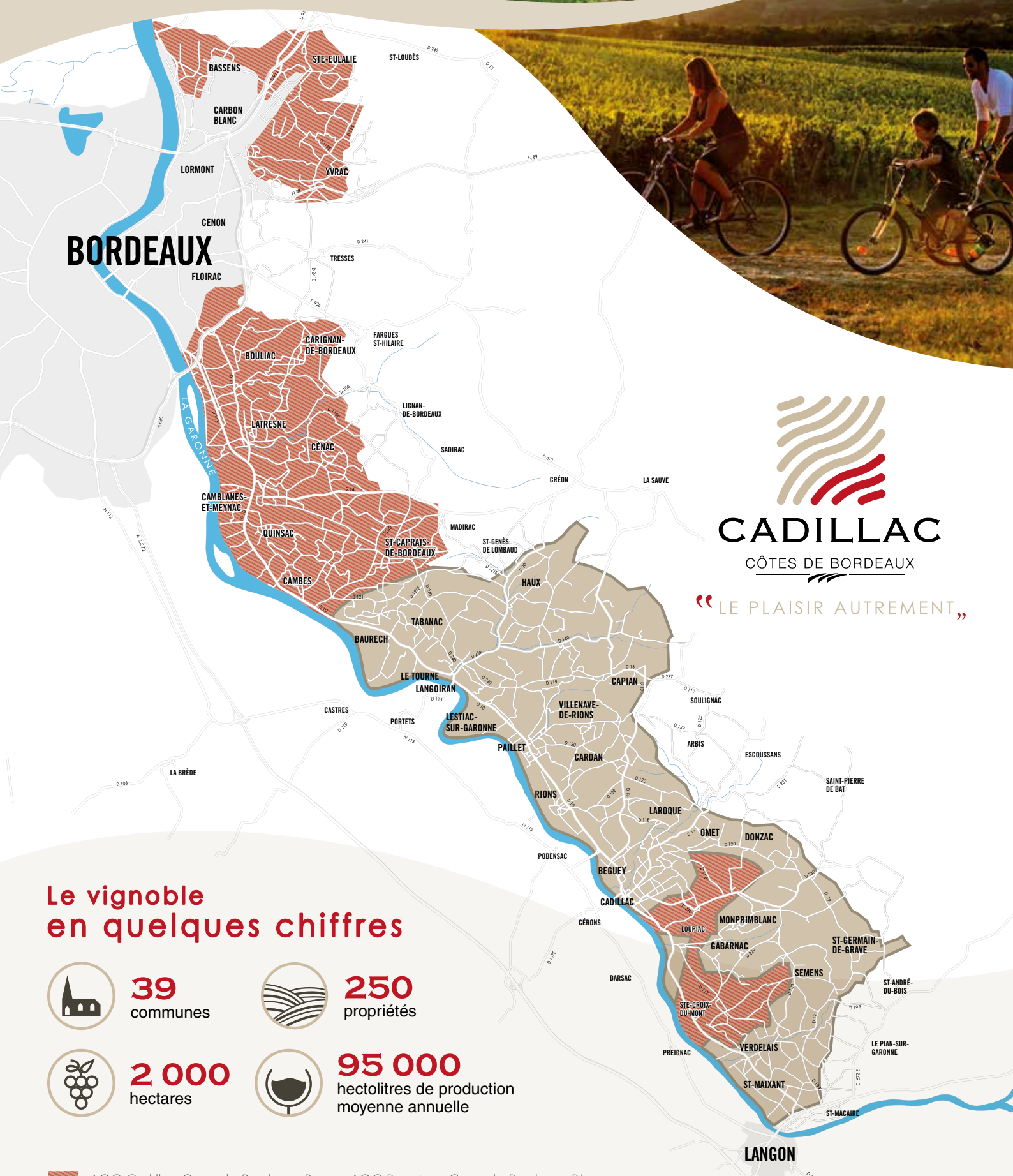
Le fleuve contribue à la **singularité** des vins de Cadillac Côtes de Bordeaux grâce au **climat local tempéré** qu'il génère. Combiné à l'orientation Sud Sud-Ouest du vignoble, ce **mésoclimat** permet la récolte de cépages **rouges à belle maturité** (et l'installation de la **pourriture noble** essentielle aux **grands liquoreux** grâce aux brumes montant du fleuve à l'automne).

“

*Le vignoble de Cadillac Côtes de Bordeaux est un terroir d'exception, une nature riche et préservée, que les vignerons de Cadillac Côtes de Bordeaux s'engagent à protéger en pratiquant une agriculture raisonnée. Ils sont ainsi de plus en plus nombreux à s'inscrire dans des démarches environnementales (SME, HVE, AREA, Terra Vitis, AgriConfiance, 3D, DEMETER).**

* SME : Système de Management du Vin de Bordeaux, HVE : Haute Valeur Environnementale, AREA : Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine, Terra Vitis et 3D : Destinations Développement Durable, AgriConfiance : Certification développement durable des coopératives, DEMETER : Certification de l'agriculture biodynamique.

”



BORDEAUX


CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX

“ LE PLAISIR AUTREMENT, ”

Le vignoble en quelques chiffres



39
communes



250
propriétés



2 000
hectares



95 000
hectolitres de production
moyenne annuelle

 AOC Cadillac Côtes de Bordeaux Rouge, AOC Premières Côtes de Bordeaux Blanc
 AOC Cadillac Côtes de Bordeaux Rouge, AOC Premières Côtes de Bordeaux Blanc et AOC Cadillac Blanc

VINS DE
BORDEAUX 



LA DÉGUSTATION

tout en finesse

Les vins de Cadillac Côtes de Bordeaux sont des vins d'assemblage. Ils naissent de l'**équilibre parfait** entre les quatre cépages bordelais Merlot (55%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (15%) et Petit Verdot (5%).

Ce sont des vins rouges séduisants, tout en **finesse**, aux arômes de **fruits rouges mûrs**, **gourmands et d'épices**, et à la bouche ample et ronde. Agréables à boire dans leur jeunesse, ils disposent également d'une très bonne aptitude au vieillissement.

> **Service** 14 à 18°C > **Garde** 3 à 15 ans

> **Prix de vente consommateurs TTC**

Premières Côtes de Bordeaux > 5€ - 15€

Cadillac > 8€ - 20€

Cadillac Côtes de Bordeaux > 7€ - 20€

LES ACCORDS

classiques chics ou extravagants

Valeurs sûres se prêtant à des accords classiques et chics, les vins de Cadillac Côtes de Bordeaux savent aussi créer la surprise. Ils autorisent le pas de côté et les accords plus osés pour accompagner tous les moments d'une vie bien remplie.

> **Nos accords classiques chics**

Entre amis > Côte de bœuf grillée aux sarments de vigne

Dimanche en famille > Lamproie bordelaise au vin de Cadillac

En tête à tête > Grenadin de veau rôti en cocotte

> **Nos accords autrement**

En apéritif dînatoire > Tartines de rouget, beurrecks au fromage, involtins d'aubergines à la mozzarella

Dîner d'ailleurs > Gigot d'agneau de lait farci rôti aux épices

Gourmand sensuel > Moelleux au chocolat amer

DES VIGNERONS

à découvrir

Le vignoble de Cadillac Côtes de Bordeaux demeure **authentique** avec un grand nombre de **propriétés familiales** (82%) transmises de père en fils... ou de père en filles ! Car les femmes sont aujourd'hui très présentes dans le vignoble. Le vignoble de la rive droite est le plus ancien terroir viticole du Bordelais et il souffle ici depuis toujours un véritable **esprit pionnier**. Par exemple, c'est ici que sont nés la 1^{ère} école de viticulture, la 1^{ère} station d'avertissements météorologiques agricoles, ou encore la greffe dite « en Cadillac » qui permit de sauver le vignoble du phylloxera.

Ces vignerons-là méritent vraiment qu'on vienne à leur rencontre, dans cette campagne chic dotée d'un petit grain de folie où ils élaborent leurs grands vins de Cadillac Côtes de Bordeaux.

“ Les vignerons de Cadillac se sont imposés des règles d'élaboration très strictes, dignes des plus grands vins de Bordeaux : rendements faibles, élevage long, ainsi que la mise en bouteille systématique au château. C'est une garantie de qualité et d'authenticité rarement offerte par les appellations. ”

“ Nos chefs partenaires travaillent à l'élaboration de recettes originales et les partagent avec le public dans les châteaux viticoles de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux à l'occasion des Ateliers de Cuisine « Autrement ». ”

Rendez-vous sur
www.cadillaccotesdebordeaux.com
POUR EN SAVOIR PLUS

“ La Maison des Vins de Cadillac guide les premiers visiteurs dans le vignoble. Dotée d'un espace muséal, d'un parcours sensoriel, d'un espace dédié aux enfants et d'une boutique, la Maison des Vins de Cadillac est aussi le point de départ de 3 routes des vins thématiques. ”

Découvrez le vignoble de Cadillac Côtes de Bordeaux en vidéo
<https://www.youtube.com/watch?time-continue=47&v=3rPvxsBvzVU>

Contact : Maison des Vins de Cadillac - D10, Route de Langon - 33410 CADILLAC • Tél. 05 57 98 19 20

www.cadillaccotesdebordeaux.com • www.bordeaux-cotes.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



NOS ANIMATIONS 2019

Dégustations annuelles des trois derniers millésimes dans la grande salle de la Maison des Vins de Cadillac.

Accès libre les **7 et 8 mars** de 10h30 à 17h30.

20 ans de la Maison des Vins : le **5 avril** à 11h.

Mai à août : Maison des vins et son espace muséal ouverts tous les jours de 10h30 à 13h et de 14h30 à 19h pour laisser place aux viticulteurs de l'appellation durant les week-ends.

Les journées portes ouvertes les **8 et 9 juin**.

« Cadillac Tour » dans les caves et les bars à vins : rendez-vous à Nantes le **25 avril**, Bordeaux le **17 octobre** pour finir à Lille en 2020.

Connétablie de Guyenne des Cadillac Côtes de Bordeaux, cérémonie d'intronisation chapitre de printemps le **17 mai** et celui d'automne le **7 septembre**.

Toute l'année, retrouvez les ateliers de cuisine autrement, un chef de nationalité différente rend visite à un château viticole de l'appellation pour un cours de cuisine en toute convivialité tous les premiers vendredis du mois.