

# CHÂTEAU SUAU

AOC Côtes de Bordeaux - Cadillac

■ Cadillac  
2010



## Situation

Le domaine, situé dans les appellations Côtes de Bordeaux - Cadillac, comprend 65 hectares de vignes. Le vignoble admirablement exposé sud-sud est, est planté sur des côteaux argilo-graveleux.

*The vineyard is situated in the Cotes de Bordeaux-Cadillac appellations, and encompasses 65 hectares. The vines, planted in gravel and clay "terroir", benefit from favorable south-south east facing slopes and plateaus.*

## Vignoble - Vineyard

Conversion en agriculture biologique - *The conversion to ecological agriculture.*

## Encépagement - Grape varieties

45 % Merlot - 55 % Cabernet Sauvignon

## Densité - Density

7000 pieds/ha - 7000 feet/ha.

## Vinification

Vendange pesée, égrappée et triée. Fermentation en cuverie inox thermo-régulée. Elevage dès le mois de Novembre, après fermentation malolactique, en fûts (30% de fûts neufs) dont 100 % chêne français pendant 12 mois.

*Grapes are weighted, destemmed then sorted on a table in the cellar. Fermentation in thermo regulated stainless steel tanks. Ageing from beginning of November, after malolactic fermentation, in 100% French oak barrels (30% new oak) during 12 months.*

## Récompenses - Awards

Médaille d'Or - Gold Medal (Challenge International du vin 2012)

Sélectionné par - selected by Guide Hachette des Vins 2013

## Production

65000 bouteilles 75 cl - 65000 bottles of 75 cl

2000 magnums 150 cl - 2000 magnums of 150 cl

50 double-magnums 300 cl - 50 double magnums of 300 cl

## Mise en bouteilles - bottled

Au Château - At the Château

## Présentation - Packing

cartons de 6 ou 12 bls - 6 or 12 bls cases

## Dégustation - Tasting

Charnu, fruité et ample en bouche, ce vin séduit à la fois par ses arômes de fruits mûrs associés à des notes de torréfaction, mais aussi par sa belle matière et sa finale suave et élégante. Servi à 16°-18°C, il s'apprécie sur les viandes et sur le fromage.

*Opulent, fruity and ample in mouth, this wine is attractive both with its ripe fruits aromas melted with roasted hints as well as its nice structure and elegant, pleasant finish. Should be served at 16°-18°C. To be appreciated with meat and cheese.*

## Viellissement - Ageing

8- 10 ans - 8 to 10 years

SCA CHÂTEAU SUAU  
33550 CAPIAN - France

Tél. +33 556 721 906

Fax. +33 556 721 243

bonnet.suau@wanadoo.fr



www.chateausuau.com