



CHÂTEAU DE PIC

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX BIO



Faisant face à la Garonne et situé à 22 kms au sud-ouest de Bordeaux, le Château de Pic se caractérise par ses deux tours d'époques différentes, dont la première fût édifiée au 14^{ème} siècle. Il doit son nom à la famille du célèbre Pic-de-la-Mirandole, philosophe et théologien humaniste du 15^{ème} siècle, et resta durant presque trois siècles la propriété de la famille d'Abbadie de Pic. Le château bénéficie d'un coteau à la structure particulière, constitué de graves chaudes et profondes (Peyrosols) sur un sous-sol argilo-calcaire, permettant alors un excellent drainage naturel de ces croupes argilo-graveleuses. Ainsi cette richesse de terroir confère à ses vins un subtil mélange de puissance et de finesse.



A.O.C.: Cadillac Côtes de Bordeaux

Commune: Le Tourne

Superficie du vignoble: 32 hectares

Terroir: Coteaux graveleux et argilo-calcaire sur un sous-sol calcaire

Encépagement: 55% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

Age moyen des vignes: 25 ans



Viticulture: Le Château de Pic bénéficie d'une densité importante de plantation par hectare (entre 5 000 et 6 600 pieds/hectare). Les parcelles de ce domaine sont conduites en agriculture biologique depuis le millésime 2024. Taille traditionnelle de la vigne à la bordelaise, à deux bois avec pliage à plat. La protection du vignoble favorise les méthodes préventives et naturelles avec l'utilisation de minéraux comme le cuivre ou le soufre. Ceci est propice au maintien d'une biodiversité sur le vignoble. Nous attachons un soin particulier à la taille et aux opérations en vert comme l'ébourgeonnage et l'effeuillage, qui sont réalisés manuellement. L'épamprage est soigné pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.



L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification: Eraflage, foulage et mise en cuve. Fermentation en cuves inox à température contrôlée. La qualité du terroir permet une macération prolongée pour extraire des tanins d'une merveilleuse subtilité.

Elevage: 12 mois en fûts de chêne français.

Notes de dégustation:

Couleur rouge foncé, très profonde. Ce vin offre des arômes de fruits noirs très mûrs, de poivre blanc bien intégré et de menthe apportant une trame fraîche au vin. La bouche est soyeuse, minérale et élégante. La très grande longueur en bouche est aussi une des caractéristiques de ce vin issu d'un magnifique terroir bien exposé et acide des Côtes de Bordeaux face à la Garonne.

Millésime 2023 : 88 PTS 

