



Château La Caussade



AOP Sainte-Croix-du-Mont

Informations techniques

Sol & Sous-sol : Sol argilo-calcaire et sous-sol d'huîtres fossilisées

Moyenne d'âge de la vigne : 45 à 50 ans

Cépages : 100% Sémillon

Vendanges : Manuelles par tries successives

Vinification : En cuves inox

Elevage : En cuves inox

Commentaires de dégustation :

Robe : il se caractérise par une belle robe dorée. **Au nez :** il se distingue par un bouquet délicat. Une structure conjuguant puissance, finesse, intensité aromatique et une palette harmonieuse de saveurs : Fleur d'acacia, tilleul, vanille, fruits confits,...

En bouche : Procurant une impression générale d'harmonie et d'élégance, le Château La Caussade se caractérise par ses arômes de fruits exotiques (ananas, mangue, citron confit, fruit de la passion...) qui vous régaleront. Sa minéralité et sa vivacité lui donne de l'élégance. **Un liquoreux dans l'air du temps avec une belle acidité et beaucoup de fraîcheur.**

Accords Mets et vins : Idéal à l'apéritif, sur des coquilles saint jacques, des asperges Poulet rôti, viandes blanches, poissons à chair ferme (lotte, mérrou ...), langoustines, Fromages persillés, salade de fruits frais (melon, framboise, fraise, abricot, pêche, feuille de menthe...)



La Presse en parle...

Château La Caussade 2018 – coup de cœur 2 étoiles du guide hachette 2021 S'il est moins célèbre que le Ch. La Rame, l'autre cru de la famille Armand, ce vignoble possède lui aussi un grand potentiel et bénéficie des mêmes soins. Pour preuve ce très beau 2018. Souple, ronde et ample, sa bouche le prouve ; tout comme son bouquet aux belles notes d'agrumes, d'abricot et de raisins confits. Une vraie bouteille de caractère.

Château La Caussade – 15 /20 – aoc sainte croix du Mont-Extrait du [Guide Des Meilleurs Vins de France 2020](#) Page 147 – « **Abordable, le Château La Caussade** est un liquoreux agréablement fruité, mais qui progresse en complexitéLe millésime solaire va bien au blanc 2018, qui offre un fruit concentré .Il rappelle la pâte de coing, la mandarine et la citronnelle, avec une bonne longueur» 13 €

Château La Caussade –14, 5 /20 – aoc sainte croix du Mont-Extrait de [La Revue du vin de France](#) N° 642 Page 106 –distingué dans les *1500 Pépites accessibles pour se faire plaisir sans se ruiner* : "Un vin tout en puissance qui peine à s'exprimer à l'ouverture. Liqueur et fruit sont de belle facture » 13 €

Coup de Cœur de l'année du guide -> Ch la Caussade (15,5 points): **C'est certainement le meilleur rapport qualité-prix de l'appellation!** Fruit fin doux et précis avec une finale finement vanillée. Charmant et complet. *Guide des meilleurs vins français 2017 (revue du vin de france)*

Meilleure note de l'appellation. «Tendre sur un fruit net et franc, avec une bouche de très bel équilibre sans excès de liqueur. Belle longueur. A boire sur la jeunesse de son fruit et sa fraîcheur. » *Le Guide des Meilleurs Vins à petits prix*

****** Excellent :** «Nez de confiture et d'oranges délicieuses et au palais saveurs de marmelade de citron.» *Malcom Anderson*

Les récompenses

Médaille d'Or : Millésimes 2013, 2011, 2007, 2005, 2004

Médaille d'Argent : Millésime 2016, 2015, 2014, 2006, 2008