

Château La Rame

AOP Cadillac



Moyenne d'âge de la vigne : 40 ans **Cépages :** 100% Sémillon

Vendanges : Manuelles par tries successives. Tout le secret de la qualité de nos grands vins liquoreux réside dans le soin apporté à la cueillette. De ce fait, nous engageons une main d'œuvre qualifiée, composée de personnes de la région, qui de générations en générations travaillent pour des propriétés viticoles. A partir d'octobre, procédant par "tries successives", les vendangeurs ne vont cueillir que les raisins atteignant un degré de sur-maturation déterminé, que l'on est accoutumé d'appeler "pourriture noble" parce que attaqué par un champignon "*le botrytis cinerea*" qui résorbe la partie aqueuse du fruit, le grain se dessèche comme un raisin de Corinthe, et ne garde que le suc essentiel. **Vinification :** Les raisins sont amenés intacts (sans foulage) au pressoir, au maximum deux heures après la cueillette. Ils subissent un pressurage doux et lent qui libère un jus épais.

Elevage : En barriques

Température de service : entre 8 et 10°C

Notes de dégustation : Belle couleur dorée. Au nez: il se distingue par un délicat bouquet, une structure combinant puissance, finesse, intensité aromatique et une palette harmonieuse de saveurs: agrumes, fruits exotiques : ananas, mangue ..., citron confit ..., des notes de fleur d'acacia, de vanille,... En bouche: offrant une impression générale d'harmonie et d'élégance, **Le Château La Rame** se distingue par sa minéralité, sa vivacité, sa très belle acidité qui lui donnent de la fraîcheur et de l'élégance. **Un vin dans l'air du temps avec beaucoup de fraîcheur.**

Accords Mets et vins : Superbe à l'apéritif, idéal sur des coquilles Saint-Jacques, fruits de mers, fricassée de Langoustines, Homards, des poissons en sauces (lotte, le turbot, ...), des viandes blanches : Poulet rôti, ... des plats de la cuisine exotique, des plats épicés, les Dim sums de la cuisine cantonaise, des fromages persillés : roquefort et desserts composés de fruits frais : mangue, ananas, melon, tarte aux fruits, Gratin de Fruits, poires pochées ...



La Presse en parle...

« A Cadillac, j'ai aimé Château La Rame : complexité, bien confit, un beau début pour parler de vin liquoreux. » *In Vino Veritas*
« **Coup de cœur.** Boisé, banane, épices, bouche équilibrée, fruitée. Long, frais, dense, explosif sur le plan aromatique. » *Le Point*
« **Grande réussite.** Joli fruit au nez ; bouche très élégante et parfaitement soutenue par une acidité bien calée. » *Revue Vin de France*
« Notes de frangipane et d'amande. Liqueur modérée, de bon aloi. » *Revue Vin de France*

Récompenses

Millésime 2017

Médaille d'Or Concours Générale de Bordeaux 2019

Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants 2019

Sélectionné par le guide Hachette 2020