



Domaine de Saint Amand Cadillac Côtes de Bordeaux 2021

Le Domaine de Saint Amand se situe à Cambes. Il se distingue par son terroir remarquable en coteaux. La taille de la propriété, 3ha20, permet une viticulture attentionnée et un élevage soigné. Sarah Simon a repris le Domaine en février 2018. Elle est une vigneronne investie, animée par la volonté d'élaborer des vins de qualité, équilibrés et sincères. La propriété est certifiée BIO depuis 2024. La cuvée DSA du Domaine de Saint Amand 2020 séduit par son bouquet fruité, sa bouche ample et suave soutenue par des tanins bien enrobés permettant de la marier avec des mets simples. A boire dès maintenant et en toutes occasions.

APPELLATION : CADILLAC CÔTES-DE-BORDEAUX

MILLÉSIME : 2021

COMMUNE : CAMBES

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 3 ha 20

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

TERROIR : argilo-calcaire graveleux

CÉPAGES : 80% MERLOT – 20% MALBEC

DEGRÉ : 12,5%

VENDANGES : Récolte machine à maturité optimum

VINIFICATION :

• Pré-fermentaire et fermentation alcoolique sous

BIO-protection (sans SO₂) dans cuves thermo-régulées

• Fermentation malolactique en cuve

ELEVAGE : 100 % cuves inox

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le Domaine de Saint Amand d'assemblage merlot-malbec répond aux tendances actuelles en matière de vin rouge .

Il associe fraîcheur, gourmandise et fruité.. Son nez est incroyablement tactile et gourmand, et s'exprime sur de belles notes de cassis et de mûre.

Il accompagne tout type de repas.



Domaine de Saint Amand / Cambes 33880
Sarah Simon / +33 (0)6 30 49 00 13 / contact@domainedesaintamand.fr