

J.J. MORTIER & C^{ie}

Château Dufilhot

Cadillac- Côtes de Bordeaux



LE CHÂTEAU

Fondé en 1832 par la famille Dufilhot. C'est en 1974 que Claude Chevrot commence à replanter le vignoble. Depuis plus de 30 ans, il dirige avec la même passion cette propriété familiale.



LE VIGNOBLE

Situation : sur les communes de Verdelais, Cadillac et Gabarnac.

Sol : argilo-calcaire à Verdelais, avec des terres légères et perméables à Cadillac et Gabarnac.

Superficie : 13 hectares de vignes rouges.

Age du vignoble : plus de 30 ans.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

Culture : traditionnelle avec enherbement alterné, taille guyot simple et double.



LA VINIFICATION

Vinification classique avec tri de la vendange.

Maîtrise des températures par thermorégulation.

Cuvier en inox.

Elevage : 10 à 15 mois en barriques de chêne avec 25 % à 30 % de barriques neuves chaque année.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur soutenue avec des tanins qui vont bien.



Le Merlot domine et donne de l'ampleur au vin.
Bons tanins.



6 / RECOMPENSES

2008 : Médaille d'or- Concours des Vins d'Aquitaine 2010

2010 : Médaille de Bronze concours De Macon 2012

2011 : Médaille d'or- Concours Général Agricole de Paris 2013

