

Château CAYLA

Cadillac - Côtes de Bordeaux

VIGNOBLE ET VINIFICATION

<u>Propriétaire Exploitant :</u>	Famille Gonfrier
<u>Surface :</u>	30 hectares
<u>Age moyen du vignoble :</u>	20 ans
<u>Sol :</u>	argilo-graveleux
<u>Encépagement :</u>	75 % merlot 25 % Cabernet Sauvignon
<u>Vinification :</u>	Macération préfermentaire à froid ; longues macérations effectuées sous un strict contrôle des températures.
<u>Elevage :</u>	12 mois en fûts de chêne.



HISTORIQUE

C'est au baron Christophe de Cayla que le Château doit son nom. Le dernier descendant de cette famille fut Pierre de Cayla ; savant archéologue, il y mourut en 1831. Le vignoble est exploité depuis 2005 par les frères GONFRIER qui s'attachent à lui redonner tout son potentiel. Les 30 hectares du vignoble entourant le château s'inscrivent sur des coteaux idéalement exposés.

NOTES ET RECOMPENSES

<u>2012</u>	GOLDEN Medal Paris 2014 Le Point 14,5/20
<u>2011</u>	1 * GUIDE HACHETTE 2014
<u>2010</u>	2 ** GUIDE HACHETTE 2013 BRONZE Medal Paris 2012

DONNEES LOGISTIQUES

Bouteille

Poids Brut : 1,5 kg
Volume : 75 cl
Hauteur : 30
Diamètre : 7 cm

Colis

Type : carton
Poids Brut : 8.1 kg
Nombre UVC : 6
Longueur : 31 cm
Largeur : 16 cm
Hauteur : 23.5 cm

Palette

Poids brut : 830 kg
Nombre UVC : 600
Nbre couches/palette : 4
Nbre colis/couche : 25
Longueur : 120 cm
Largeur : 80 cm
Hauteur : 110 cm