



# Château Landonnet

*Appellation Côtes de Bordeaux*

## **SITUATION GÉOGRAPHIQUE**

*Situé sur la commune de Soulignac, ce vin est produit sur un sol graveleux et un sous sol calcaire.*

## **ENCÉPAGEMENT**

*60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot*

## **VINIFICATION**

*Macération d'environ 3 semaines en cuves inox.*

*Pressurage pneumatique. Macération finale à chaud.*

*Elevage en fûts de chêne pour une période de 8 à 12 mois.*

## **CONDITIONNEMENT**

*Bouteille lourde. Bouchon en liège naturel.*

*Carton de 6 bouteilles*

## **DEGUSTATION**

*Une robe éclatante avec un grenat soutenu, un nez de fruits noirs et fruits rouges bien murs. Des tannins présents et très fins qui s'équilibrent harmonieusement avec le boisé du fût.*

## **ACCORDS METS/VIN**

*Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées, il accompagnera aussi très bien vos fromages.*

## **VIEILLISSEMENT**

*Entre 5 et 10 ans.*

## **ŒNOLOGUE**

*M. Christian SOURDES à Podensac*

**Vignobles Jaubert - 33760 LADAUX (FRANCE)**

[www.vignobles-jaubert.com](http://www.vignobles-jaubert.com)

[contact@vignobles-jaubert.com](mailto:contact@vignobles-jaubert.com)

**Phone : +33 556236422**

