



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

contact@vignobles-jaubert.com

Phone : +33 556236422

