



Château Landonnet

Appellation Entre-Deux-Mers

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire, ce terroir possède un sous-sol calcaire.

ENCÉPAGEMENT

90% Sauvignon, 10% Sémillon.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à basse température. Fermentation à température avoisinant 16 à 17°C pendant 10 jours afin d'obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.

CONDITIONNEMENT

Bouteille lourde.

Bouchon en liège naturel.

Caisse carton de 6 ou 12 bouteilles.

DEGUSTATION

Bon équilibre acidité/fruité aux notes typiques de Sauvignon.

ACCORDS METS/VIN

Excellent à l'apéritif, il accompagnera également vos fruits de mer et vos poissons.

VIEILLISSEMENT

3 ans maximum.

CÉNOLOGUE

M. Christian SOURDES à Podensac



Vignobles Jaubert
33760 LADAUX (FRANCE)
vignobles-jaubert.com / Phone : +33 556236422