



Château Landonnet

Appellation Bordeaux



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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

ENCÉPAGEMENT

40% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot

VINIFICATION

Macération d'environ 3 semaines en cuves inox.

Pressurage pneumatique.

Macération finale à chaud.

CONDITIONNEMENT

Bouteille lourde.

Bouchon en liège naturel.

DEGUSTATION

Une robe rouge rubis, un nez frais avec des arômes de fruits rouges.

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