



Château Landonnet

Appellation Bordeaux Supérieur



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

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

ENCÉPAGEMENT

70% Cabernet Sauvignon, 30% 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 1^{er} choix.

Caisse carton de 6 bouteilles.

DEGUSTATION

La bouche puissante est structurée par des tanins fins. Le nez dévoile des notes de fruits noirs.

ACCORDS METS/VIN

Accompagnera bien les viandes en sauce et les gibiers, ainsi que les 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