



# 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