



Château de Landiras

Château de Landiras Graves Rouge 2015

A.O.C. : Graves Rouge
Situation géographique : Landiras
Degré : 12.5°
Rendement : 50 hl/ha
Nature du Sol : Graves blanche
Taille : Guyot double
Encépagement : 75% merlot 25% cabernet sauvignon
Age des vignes : 25 ans
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Vieillessement : 4 à 7 ans

Elevage : Barriques de chêne français 12 mois, pour complexifier la palette aromatique et arrondir la structure.
Cuves pour préserver les arômes du fruit.

Vinification : Macération à froid pour favoriser l'extraction des arômes et de la couleur.
Macération finale à chaud pour continuer l'extraction en assouplissant les tanins et gagner en sucrosité. Durée de cuvaison : environ 3 semaines

Dégustation : Couleur soutenue, nez de fruits mûrs (cerise noire), d'épices, chocolaté, vanillé.
En bouche, l'attaque est douce et la finale est sur des tanins bien fondus, pas agressifs.

Harmonie mets et vins : Viandes rouges, viandes blanches, plateau de charcuterie, fromages à pâte pressée cuite.

Récompenses : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2017
Médaille d'Or Concours Gilbert et Gaillard 2017
Médaille de Bronze Concours Decanter 2017



Gencod bouteille 75cl : 376 023 515 0006
Gencod carton 6 bts 75cl: 376 023 515 0013

Palettisation : Palette Europe de 100 cartons de 6 bts 75cl
4 couches de 25 cartons debout