



Château de Landiras



Château de Landiras Graves Rouge 2014

A.O.C. :	Graves Rouge
Situation géographique :	Landiras
Degré :	12.5°
Superficie :	50 ha
Rendement :	50 hl/ha
Production :	2500 hl
Nature du Sol :	Graves blanche
Taille :	Guyot double
Encépagement :	75% merlot 25% cabernet sauvignon
Age des vignes :	25 ans
Mise en bouteille :	330 000 bouteilles
Densité de plantation :	10 000 pieds/ha

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.

Vieillessement : 4 à 7 ans

Récompenses : Médaille d'Or Concours des Grands Vins Mâcon 2016
Médaille Platinum Best in show DECANTER 2016
Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2016



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