

V I N D E B O R D E A U X

COUR de MANDELLOTTE



GRANDE CUVÉE

BORDEAUX BLANC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cour de Mandelotte est incontestablement bordelais !

Exigeants sur la qualité, rigoureux dans l'assemblage, nos œnologues mettent tout leur savoir-faire en œuvre pour vous offrir, année après année, des vins de grande qualité. Fruité, rond, authentique et accessible, il représente à lui seul la typicité des vins de Bordeaux. Élevé avec soin, dans le plus grand respect des traditions, Cour de Mandelotte est assurément un classique en son genre.

Cour de Mandelotte is irrefutably Bordeaux!

Demanding on quality and meticulous in blending, our oenologists invest all their knowledge to offer you wines of the highest quality, year after year. Fruity, round, authentic and accessible, it embodies the typical character of Bordeaux wines. Matured with care and the greatest respect for tradition, Cour de Mandelotte is most definitely a classic of its kind.

NATURE DES SOLS / TYPE OF SOIL

Argilo-calcaire - Clay-limestone

ENCÉPAGEMENT / VARIETALS

80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Ce vin brillant présente une robe or pâle. Le nez de ce vin blanc sec mêle l'arôme d'aubépine à des notes végétales de tilleul, de verveine et de sureau. Ce blanc fruité accompagnera très bien des huîtres du Cap-Ferret ou des fruits de mer.

À servir autour de 11-12°C.

This brilliant wine boasts a pale golden robe. The nose of this dry white blends aromas of hawthorn with grades of linden-tree, verbena and elder tree. This fruity white is a good accompaniment to Cap-Ferret oysters or seafood.

To be served at around 11-12°C.

2014



Médaille d'Argent / Silver Medal • Gilbert & Gaillard 2015

Adrien Bertailan

www.mandelotte.com

VIN DE BORDEAUX

COUR de
MANDELLOTTE

Adrien Bertailan

V I N D E B O R D E A U X

COUR de MANDELLOTTE



GRANDE CUVÉE

BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Adrien Bertailan

PRODUIT DE FRANCE

12% VOL.

75 cl.