

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

COUR de MANDELLOTTE



GRANDE CUVÉE

BORDEAUX

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

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Ce vin, à la robe d'un rouge sombre, présente un nez offrant des arômes de fruits noirs mûrs et de groseille, ainsi une bouche ronde et pleine. Un vin franc qui s'accordera parfaitement avec de la viande grillée.

À déguster à une température de 14-16°C.

This wine presents a dark red robe. The nose offers aromas of ripened blackberries and currants. The mouth-feel is round and full. A frank wine would go well grilled meat dishes.

To be tasted between 14-16°C.

2014



Médaille d'Or / Gold Medal • Gilbert & Gaillard 2015

Adrien Bertailan

www.mandelotte.com

