

# CHÂTEAU LE MENAUDAT

## BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX AOC

### Historique

Situé sur la commune de Saint-Androny à 4 km de Blaye, la propriété s'étend sur les croupes argilo-limoneux qui dominent la rive droite de la Gironde face au vignoble du Médoc.

Lieu de la propriété • Place of the estate ..... Saint Androny

Production moyenne • Average production ..... 127 000 bouteilles • 127 000 bottles

Nature du sol • Soil ..... Argilo-limoneux

Encépagement • Grape varieties ..... 80% Merlot • 5% Malbec  
15% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes • Average age of the vines ..... 30 ans • 30 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard ..... 18 hectares

Vinification • Vinification ..... Cuves inox thermorégulées • Stainless steel vats

Elevage • Ageing ..... En cuve • Vats

Mise en bouteille • Bottling ..... Au château • At the estate

### Dégustation • Tasting notes

Ce vin dense possède une robe intense à la teinte pourpre. Bien typé et caractéristique du millésime, le nez libère des arômes intenses de cassis et réglisse. Fruité et charpenté, ce vin de côtes développe une bonne matière et une certaine longueur en bouche.

### Accords gastronomiques • Matching with food

La finale, rehaussée de notes poivrées, en fera l'accompagnement idéal d'un gigot d'agneau aux herbes ou d'un fromage de chèvre affiné. A apprécier entre 14° et 16°C.

### Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.



GINESTET