



# Château Le Menaudat

Blaye – Côtes de Bordeaux

Rouge



**Lieu de la propriété** - Saint Androny

**Production moyenne** – 105 000 bouteilles

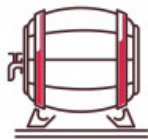
**Surface du vignoble** – 15.8 hectares



**Nature du sol** - Sablo-limoneux et argilo-sableux

**Encépagement** - 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

**Age moyen des vignes** - 30 ans



**Vinification** - Cuves inox thermorégulées

**Elevage** - Cuves et barriques



## Dégustation

Ce vin, à la robe d'un rouge sombre très dense, possède un nez d'où se dégagent des nuances de cerise noire et de fruits rouges. Un vin à la saveur racée et charpentée par des tanins mûrs.



## Accords gastronomiques

Une finale longue et agréable, à consommer sur un pavé de bœuf au poivre ou une entrecôte à la bordelaise. A apprécier entre 16° et 18°C.



## Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 8 à 10 ans.

Château Le Menaudat - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux  
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83  
contact@vignoblesdeterroirs.com  
vignoblesdeterroirs.com

*Vignobles de Terroirs*