



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Médoc La Landotte

ROU224

### Historique

La Revue du vin de France : Philippe Courrian a fait de ce château l'une des références des Crus Bourgeois. Il se rapproche du style de Haut-Marbuzet dans les grandes années à merlot.

### Reconnaissance

|                        |           |                     |                                    |
|------------------------|-----------|---------------------|------------------------------------|
| <b>Pays</b>            | France    | <b>Producteur</b>   | Château La Landotte                |
| <b>Région vinicole</b> | Bordeaux  | <b>Cépage(s)</b>    | 75% cabernet sauvignon, 25% merlot |
| <b>Appellation</b>     | Médoc     | <b>Conservation</b> | 8 à 10 ans.                        |
| <b>Service</b>         | 16-17 ° C |                     |                                    |

### Description

#### Oeil

Robe rubis aux nuances violines, brillante et limpide.

#### Nez

Nez expressif aux arômes de fruits et de fleurs, (mûre, framboise – iris, violette). Finale épicée avec de légères notes de cacao et de vanille.

#### Bouche

Bouche dévoilant une petite vivacité de jeunesse, soutenue par des tanins nobles, bien mûrs et intégrés. Finale d'une belle fraîcheur.

### Accord mets/vin

Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou braisées. Excellent avec le gibier

### Commentaires

Sucre résiduel: 0,2 g/L Le Château La Landotte est la propriété du réputé Château Tour Haut-Caussan. Vendange exclusivement manuelle avec études de la maturité et tri de la vendange. Cuvaison longue. Soutirage au 3 mois. Assemblage avant collage. Élevage de 12 mois en barrique de chêne français Séguin Moreau.

### En une ligne

Médoc classique avec ses superbes notes de petits fruits noirs, de moka et d'épices douces sur une bouche aux tannins mûrs et veloutés.