Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Pays	France	**Producteur**	Château La Landotte
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	75% cabernet sauvignon, 25% merlot
Appellation	Médoc	**Conservation**	8 à 10 ans.
Service	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 Chateau 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.