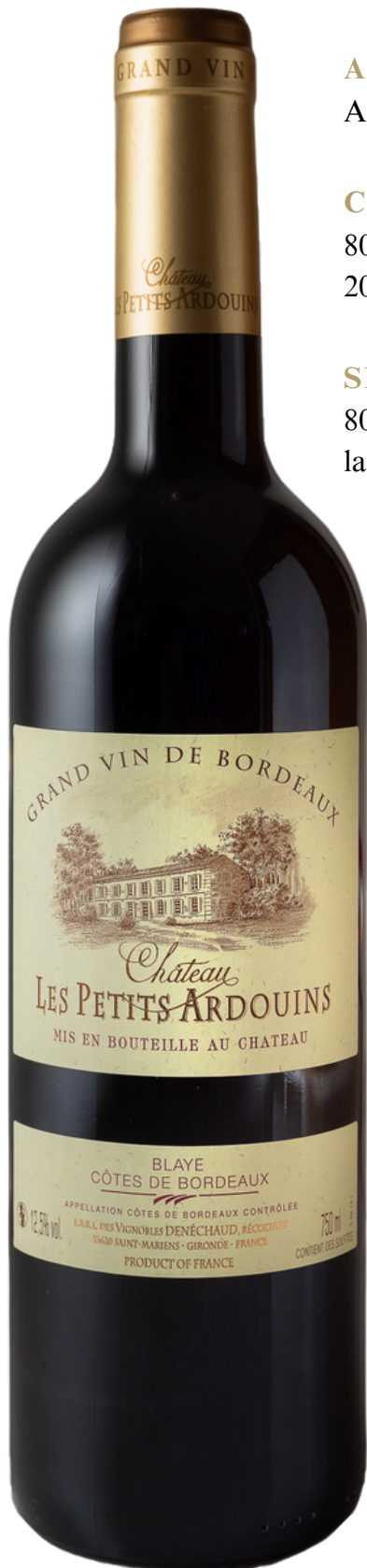


# Château Les Petits Ardouins

« *Rouge Tradition* »

---



## APPELLATION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux

## FORMATS

37,5 cl et 75 cl

## CÉPAGES

80% Merlot Noir  
20% Cabernet Sauvignon

## LABELS

Depuis 2011 et 2020

## SITUATION

80% coteaux, 20% plateaux sur  
la commune de Saint-Christoly-de-Blaye.



## PRODUCTION

Environ 60.000 bouteilles.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle.  
Macération trois semaines après la fin de la fermentation.  
Contrôle de la température par thermorégulation. Deux ans en  
cuves bétons et six mois minimum avant la vente en bouteilles.

## DÉGUSTATION

Couleur intense et profonde, bouquet fruité qui révèle des  
arômes de cassis et framboise. Un vin élégant tout en douceur.  
Des tanins de qualité tapissent le palais de l'attaque à la finale  
chaleureuse.

## CONSOMMATION

Servir entre 17 et 18°C. Chambrier 24 heures à l'avance. Et  
déboucher de préférence 2 heures avant dégustation. Suivant les  
millésimes ces vins ont une durée de conservation de 7 à 10 ans.

## RECOMMANDATION

Ce vin accompagne grillades, charcuteries, viandes rouges,  
volailles et fromages.