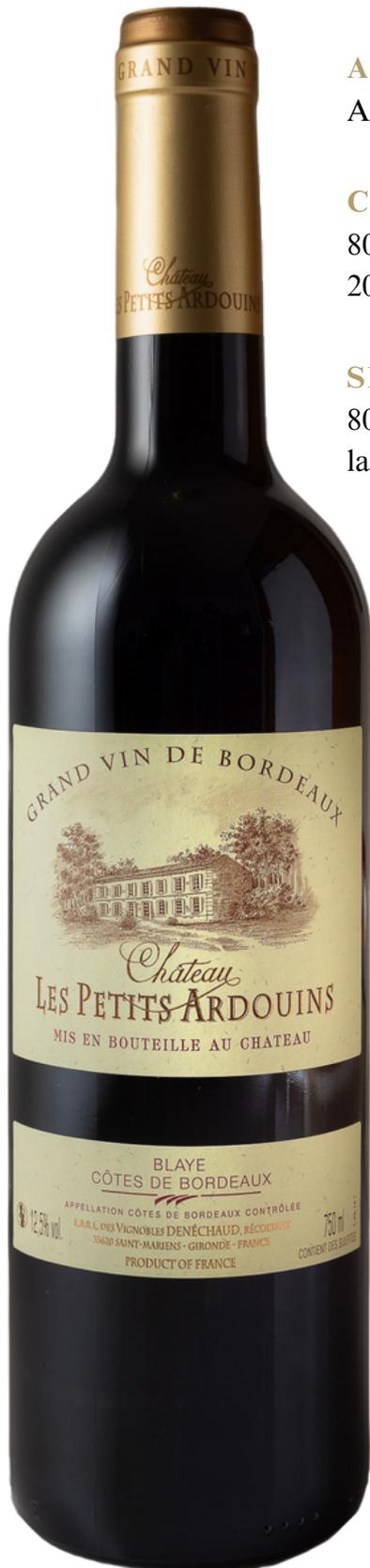


Château Les Petits Ardouins

« *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. Chamber 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.