

# CHÂTEAU LES PETITS ARDOUINS

## TRADITION

### A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge

---

80% Merlot Noir  
20% Cabernet Sauvignon

#### Vinification et 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.

#### Commentaires de 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.

#### Recommandation

Servir entre 17 et 18°C. Ce vin accompagne apéritifs, grillades, charcuteries, viandes rouges, volailles et fromages.

---

**Type de sol :** Argilo-calcaire

**Situation :** 80% coteaux et 20% plateaux

**Potentiel de garde :** 7 à 10 ans

**Quantité produites :** 60 000 bouteilles

**Formats :** 37,5cl et 75 cl

**Labels :** Certifiés Terra Vitis (2011) et HVE (2020)



VIGNOBLES DENÉCHAUD - LAFON

181, Avenue Marc Doulus - 33620 Saint-Mariens, France

+33 (0)5 57 68 53 54 | vins@vignobles-denechaud-lafon.com | www.vignobles-denechaud-lafon.com