

Château La Tandonne



A.O.C : *Saint Emilion*
Propriétaire exploitant : *SA du Clos La Madeleine*
Responsable : *M. Philippe LAURET*

Date de reprise de la propriété : 1992 Production moyenne : 6 000 bouteilles
Superficie : 1 Ha Encépagement : Merlot – 50% ; Cabernet Franc – 30%
Cabernet Sauvignon- 20%
Age moyen des vignes : 21 ans Rendement moyen : 50 Hl/Ha
Climat : Océanique Sols /Sous sols : Sableux, bien drainé

Conduite du vignoble : Agriculture raisonnée, labour régulier dans chaque rang, tous types de travaux en vert.

Vinification - Fermentation : Sélection parcellaire, Vendanges Manuelle, égrappage, cuves bétons, cuvaison de 18 à 25 jours, fermentations malolactiques en cuves.

Elevage : En cuves bétons.

Note de dégustation :

La robe : D'un grenat fin et profond.

Au nez : Mélange de fruits rouges et d'épices

En bouche : Un vin vif et léger mariant la complexité des arômes du fruit frais à celle des épices évolués

Accords mets et vins : S'associera très facilement avec tout type de mets (viande, fromage et même certains poissons).

Aux côtés de ses deux frères prestigieux que sont Clos La Madeleine et Magnan La Gaffelière, très représentatifs de la typicité des sols argilo-calcaire pour le premier et du glacis sableux pour le second, Château La Tandonne, dont le raisin est cultivé et cueilli sur une parcelle bien drainée et soignée de la plaine de Saint-Emilion, vient compléter cette trilogie : l'encépagement, avec un équilibre entre le Merlot et les deux cépages de Cabernet (Franc et Sauvignon) produit un vin très fruité et aromatique.

L'élevage et la vinification sont menés ici de façon à favoriser puis préserver ce caractère aromatique. Il en résulte un vin très agréable, vif et léger : un Saint-Emilion « tout en fruit », déjà prêt à être dégusté au bout de 3 à 7 ans.