



# Château Landonnet

*Appellation Entre-Deux-mers*



## *SITUATION GÉOGRAPHIQUE*

*Situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire, ce terroir possède un sous-sol calcaire.*

## *ENCÉPAGEMENT*

*Sauvignon, Sémillon.*

## *VINIFICATION*

*Macération pelliculaire à basse température. Fermentation à température avoisinant 16 à 17°C pendant 10 jours afin d'obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.*

## *DEGUSTATION*

*Bon équilibre acidité/fruité aux notes typiques de Sauvignon.*

## *ACCORDS METS/VIN*

*Excellent à l'apéritif, il accompagnera également vos fruits de mer et vos poissons.*

## *VIEILLISSEMENT*

*3 ans maximum.*

## *ŒNOLOGUE*

*M. Christian SOURDES à Podensac*

**VIGNOBLES JAUBERT**

LIEU DIT CAUSSEDENT - 33760 LADAUX (FRANCE)

www.vignobles-jaubert.com / Phone : +33 556236422