

Vignobles Jaubert
Since 1789



Château De Mendis

A.O.C Côtes de Bordeaux

2022

L'appellation Château de Mendis s'étend sur une soixantaine de kilomètres, le long de la rive droite de la Garonne, des portes de Bordeaux jusqu'à Saint-Maixant, en face du Sauternais. Les vignobles sont implantés sur des coteaux pentus, bien drainés et souvent orientés au sud, qui dominant le fleuve.

ASSEMBLAGE :

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc.

VINIFICATION :

Vinification et macération pré-fermentaire à froid (8 à 10°).
Cuvaion de 21 jours minimum thermo-régulé en cuves.
Pressurage pneumatique.
Elevage 100% en cuves inox.

ALCOOL : 13.5% Vol.

ORIGINE : Cadillac, Côtes de Bordeaux.

TEMPERATURE IDEALE : 14° - 16°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.
Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.

DEGUSTATION :

Belle robe soutenue, reflets violacés.
Nez charmeur évoquant la fraise, des arômes de fruits rouges.
Bouche souple, fraîche, gourmande dont on apprécie la pureté, quelques touches épicées émergent, moderne, simple et séduisant.

ACCORDS METS/VIN :

Les vins rouges des Côtes de Bordeaux sont complexes et intenses. Colorés, corsés et puissants. Appréciable sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages de caractère.

VIEILLISSEMENT : Entre 5 et 10 ans.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



Vignobles Jaubert, Vignerons Propriétaires Associés, Récoltants & 100% Indépendants...

Gencod : 3760040273488



+33 612 811 800



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.