



Vignobles **Bayle Carreau**
Grands Vins de Bordeaux




CHATEAU LANDREAU

« COTES DE BOURG » BORDEAUX

Situé sur la 1ère ligne de crêtes des Côtes de Bourg, sur la rive droite de la Gironde, le château LANDREAU a été repris par notre famille en 1995. Nous y avons reconstitué un vignoble disparu depuis 30 ans suite au gel de l'hiver 1956. Ancien musée de la Calèche, le Château Landreau a été entièrement rénové pour retrouver sa fonction première, avec un cuvier moderne disposant des meilleures techniques de vinification.

Le terroir est composé d'argiles profondes mélangées à de la grave rouge typique des Côtes de Bourg. Exposé sud-ouest, avec un relief accidenté, il présente toutes les garanties pour un vignoble de qualité exceptionnelle. De sa situation dominante, on aperçoit les bords de l'Estuaire ainsi que Bordeaux et sa rive gauche.

L'encépagement, à dominante Merlot, est en parfaite adéquation avec le terroir. Sensible au respect de l'environnement nous exploitons le Château Landreau en appliquant le bon sens de la culture raisonnée.

	Appellation	Côtes de Bourg
	Superficie / Densité	14 hectares / 4 600 pieds/ha (1,80m x 1,20m)
	Nature du Sol	Graveleux, argiles limoneux, graves rouges
	Production / Rendement	750 hectolitres en moyenne / entre 50 et 55 hl/ha
	Encépagement	Merlots : 85 % Cabernet-Sauvignon : 15 %
	Pratiques culturales	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Culture traditionnelle ☞ Enherbement au milieu du rang + façons manuelles ☞ Taille en guyot double, ébourgeonnage ☞ Effeillage et éclaircissage (si nécessaire)
	Vinification	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vinification en cuves inox après éraflage, foulage et macération préfermentaire ☞ Maîtrise des températures par régulation thermique automatisée ☞ Macération entre 2 à 3 semaines puis pressurage avec pressoir discontinu ☞ Fermentation malo-lactique en cuve
	Élevage	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Double élevage :- 6 mois en cuve - 12 à 14 mois en barriques de chêne ☞ Soutirage en cuve tous les mois, en barriques tous les 6 mois ☞ Collage et filtration avant mise en bouteilles
Distribution	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie ☞ 15 % négoce bordelais 5% export 	

Dégustation :

Avec un bouquet typique "Côtes de Bourg", Château LANDREAU réunit fruité, finesse, rondeur et structure tannique. La typicité du Merlot lui confère des notes de cerises noires légèrement chocolatées. Au fil des années, il deviendra un des grands vins des Côtes de Bourg, un fleuron des vins de Bordeaux.

Vin charismatique, il se marie parfaitement avec les gibiers, les viandes rouges et s'associe bien aux fromages de caractère. Il accompagne également tout type de cuisine épicée.

