



VIGNOBLES
BAYLE-CARREAU
GRAND VIN DE BORDEAUX



Château Landreau

Côtes de Bourg | Bordeaux



Situé sur la 1^{ère} 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.

www.bayle-carreau.com

150 ANS D'EXCELLENCE



Château Landreau

Côtes de Bourg | Bordeaux

NOTES DE 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.

NOTRE AVIS CULINAIRE

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.

Appellation	Côtes de Bourg
Superficie / Densité	14 hectares / 4 600 pieds/ha
Nature du sol	Graveleux, argiles limoneux, graves rouges
Production / Rendement	750 hectolitres en moyenne / entre 50 et 55 hl/ha
Encépagement	<ul style="list-style-type: none">• 85 % : Merlot• 15 % : Cabernet Sauvignon
Vinification	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.
Élevage	Double élevage : 6 mois en cuve puis 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

Château Landreau 2012 : Médaille d'Argent - Concours de Mâcon 2013

Prix des Vinalies - Concours des Vinalies Nationales 2013

Château Landreau 2014 : Médaille de Bronze - Concours de Bordeaux 2015

Prix des Vinalies - Concours des Vinalies Nationales 2015

Château Landreau 2015 : Prix d'Excellence - Concours des Vinalies Nationales 2016

Château Landreau 2016 : Prix d'Excellence - Concours des Vinalies Nationales 2017