



VIGNOBLES
BAYLE-CARREAU
GRAND VIN DE BORDEAUX



Château Pardailan

Blaye Côtes de Bordeaux



Cette belle maison noble reconstruite sous l'Empire, sur un promontoire dominant le village de Cars, est située sur un des plus beaux coteaux du Blayais. Son architecture régulière de style classique avec ses deux tours carrées aux angles date de 1802.

Depuis 1975, nous exploitons ce château dans le respect de l'environnement et de la culture raisonnée. Sa situation sur un coteau à fortes pentes, en fait un vignoble plus pointu et exigeant à travailler. Le terroir argilo-calcaire est marqué par sa très forte proportion argileuse où le Merlot s'exprime au travers d'un vin racé et puissant.

www.bayle-carreau.com



150 ANS D'EXCELLENCE



Château Pardailan

Blaye Côtes de Bordeaux

NOTES DE DÉGUSTATION

Assemblage typique du Blayais, dominé par le Merlot et le Cabernet-Sauvignon, il livre un vin rouge rubis intense. Son nez fruité est délicatement boisé. Sa saveur soyeuse et corsée en fait un vin très équilibré.

NOTRE AVIS CULINAIRE

Gourmand et structuré, il se marie à merveille avec l'entrecôte à la bordelaise, toutes les viandes rouges grillées ou en sauces, ainsi que les plateaux de fromages. Il accompagne en toute simplicité la cuisine familiale.

Appellation	Blaye Côtes de Bordeaux
Superficie / Densité	15 hectares / 5 500 pieds/ha
Nature du sol	Argilo-calcaire sur sous-sol argileux et pierreux
Production / Rendement	900 hectolitres en moyenne / entre 50 et 55 hl/ha
Encépagement	<ul style="list-style-type: none">• 90 % : Merlot• 5 % : Cabernet Sauvignon• 5 % : Malbec
Vinification	Éraflage, foulage et macération pré fermentaire. Maîtrise des températures par régulation thermique automatisée. Fermentation 3 à 4 semaines puis pressurage avec pressoir à membrane. Fermentation malo-lactique en cuve.
Élevage	Double élevage : 6 mois en cuve, 12 à 14 mois en barrique de chêne. Soutirage en cuve tous les mois, en barrique tous les six mois. Collage aux œufs, filtration avant la mise en bouteille.
Distribution	<ul style="list-style-type: none">• 80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie• 15 % négoce bordelais• 5% export

Château Pardailan 2010 : Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2011

Château Pardailan 2011 : Médaille d'Argent - Concours de Mâcon 2012

Château Pardailan 2012 : 1 étoile - Guide Hachette des Vins 2016

Château Pardailan 2013 : Prix des Vinalies - Concours des Vinalies Nationales 2015

Château Pardailan 2015 : Prix d'Excellence - Concours des Vinalies Nationales 2017