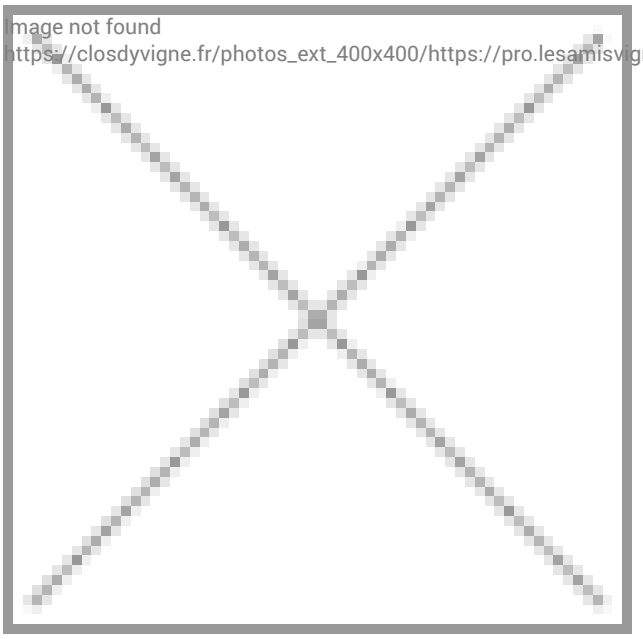
MANCÈDRE LES GRIOTTES 2021 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce petit poucet de 11 hectares, situé au milieu des grands crus classés de l Pessac-Léognan, a une ambition clairement affichée : être le meilleur des crus non classés.

- Merlot 40%
- Cabernet Sauvignon 60%

Accords mets et vins

Accompagne viandes rouges, gibiers et volailles rôties, fromages

Détails

Domaine : Château Mancèdre
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot / Cabernet
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Pessac-Léognan

Caractéristiques

Terroir : Sols et sous-sols de graves, venus des Pyrénées
Cépage : 40% Merlot, 60% cabernet Sauvignon
Vendange : Manuelles
Viticulture : Traditionnelle
Vinification : Traditionnelle avec thermorégulation
Elevage : En barrique dont 1/3 neuves

Dégustation

Robe : Belle couleur grenat
Nez : Nez de griottes accompagné de notes torréfiées et vanillées
Bouche : Bouche explosive et très ronde
Finale : Tanins soyeux laissant présager un bon vieillissement
Garde : 10 ans
Température de service : 16-18°

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : élégante robe grenat assez soutenue, reflet grenat sage, disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez très agréable avec une bonne intensité d'odeurs de fruits noirs à noyau et à pépins, d'épices sur une note boisée souple. Une finale droite et soignée. Bouche : à l'attaque fraîche et distinguée. Un tanin souple qui caresse la langue, un équilibre parfait qui met en valeur un joli panier de fruits. Une finale droite et distinguée. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : magret, caille, tendron de veau, entrecôte, noix d'agneau Le plat : côtelette d'agneau au four et légumes provençales grillés. Remarque : Un Pessac avec une belle signature. Les fruits sont bien croquants. Nous sommes plutôt sur les fruits noirs que rouges pour ce 2014, cela sera « cassitine » et non « griottine »

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé.L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise.D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."

