

V I N D E B O R D E A U X

COUR de MANDELLOTTE



GRANDE CUVÉE

BORDEAUX ROSÉ APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cour de Mandelotte est incontestablement bordelais !

Exigeants sur la qualité, rigoureux dans l'assemblage, nos œnologues mettent tout leur savoir-faire en œuvre pour vous offrir, année après année, des vins de grande qualité. Fruité, rond, authentique et accessible, il représente à lui seul la typicité des vins de Bordeaux. Élevé avec soin, dans le plus grand respect des traditions, Cour de Mandelotte est assurément un classique en son genre.

Cour de Mandelotte is irrefutably Bordeaux!

Demanding on quality and meticulous in blending, our oenologists invest all their knowledge to offer you wines of the highest quality, year after year. Fruity, round, authentic and accessible, it embodies the typical character of Bordeaux wines. Matured with care and the greatest respect for tradition, Cour de Mandelotte is most definitely a classic of its kind.

NATURE DES SOLS / TYPE OF SOIL

Argilo-calcaire - Clay-limestone

ENCÉPAGEMENT / VARIETALS

70% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Une robe limpide et brillante présente des reflets rose pale. Au nez, il est caractérisé par des arômes de framboise se mêlant à des notes briochées. Un rosé élégant à découvrir sur des grillades ou des salades d'été.

À servir autour de 9-11°C.

A brilliant, limpid robe offers pale pink tints. On the nose, it is characterised by aromas of strawberries blended with brioche marks. An elegant rosé which would go well with a mixed grill or summer salad.

To be served at around 9-11°C.

2014



Médaille d'Argent / Silver Medal • Gilbert & Gaillard 2015

Adrien Bertailan

www.mandelotte.com

