

## Château La Botte Tradition AOC Blaye Côtes de Bordeaux



**ŒIL** : Couleur rouge rubis, reflets violette

**NEZ** : Expressif, aromatique bouquet de petits fruits rouges très mûrs

**BOUCHE** : Rondeur et fruité, tanins fins et souples, palais ample et gourmand, notes de réglisse en fin de bouche



### TERROIR PARCELLE

Sol argilo-calcaire de l'époque quaternaire, orientation Nord-Sud

### CÉPAGE

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

### RECOLTE

Vendanges mécaniques

### VINIFICATION

Débourbage du jus d'écoulement des bennes, éraflage – foulage, macération pré-fermentaire de 5 jours, départ fermentation à basse température (15-16°C), délestage et remontage, fermentation contrôlée à 28-30°C, macération post-fermentaire pendant 10 jours.

### ELEVAGE

Elevage cuve inox pendant 6 mois en cuve

### ACCORD MET ET VIN

Charcuterie, viande blanche et rouge légère, plats en sauce, fromages à pâte dure

### CONSOMMATION

Servir à température ambiante 17-18°C.

### POTENTIEL DE GARDE

3-5 ans

### DISTINCTIONS

Médaille d'or, Concours des Féminales 2017

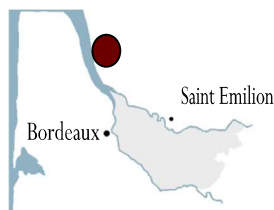
Situé au lieu-dit « la botte », ce domaine d'une superficie de 23 hectares, fut créé au lendemain de la Révolution Française et s'est transmise de père en fils durant près de deux siècles. Plantée sur des plateaux orientés Nord-Sud, elle bénéficie d'un ensoleillement maximum.

Les générations successives ont su allier aux méthodes de vinifications traditionnelles les améliorations techniques et œnologiques qui permettent d'apporter le soin nécessaire à un vin de qualité. Les vins du Château La Botte sont élevés en cuves, puis en barriques pour les rouges pendant un an en moyenne. Après un collage au blanc d'œuf, naît un vin corsé, généreux, harmonieusement équilibré et dégagant un rare bouquet. Les vins blancs secs, où domine le sauvignon gris, sont vifs, brillants et fins. Quant au Crémant rosé, il se dégage de loin par son fruité et son élégance festive.



Vignobles BLANCHARD  
RÉGION: Blayais  
SURFACE: 18 hectares  
ÂGE VIGNES: 35 ans  
TERROIR: Argilo-calcaire





# Château La Botte Tradition AOC Blaye Côtes de Bordeaux



**EYE:** Very nice ruby colour, purple tints

**NOSE:** Expressive aromas of red fruits (cherry and red berry)

**MOUTH:** Round and fruity, dense and gourmand palate, fine tannins with liquorice notes on the finish



### SOIL

Limestone-clay, north-south orientation

### GRAPE VARIETY

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

### HARVEST

Mechanical harvest

### WINE MAKING

Racking of juice running off the skips, stemming and crushing, pre-fermentation maceration of 5 days, fermentation started at low temperature (15-16°C), regular pumping over, controlled fermentation stopped at 28-30°C, post-fermentation maceration for 10 days

### AGEING

Final blend aged in stainless steel vats for 6 months

### FOOD MATCHING

Red meat, poultry, cheese

### SERVE

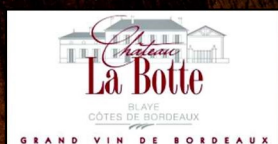
Served at room temperature: 17-18°C

### AGEING POTENTIAL

3-5 years

### REWARD

Gold medal, Feminalise 2017



Vignobles **BLANCHARD**  
REGION: Blaye  
SURFACE: 18 hectares  
VINE AGE: 35 years old  
SOILS: chalky clay

Named after the passage called "La botte" (boot), the estate spreads on 23 hectares and was created after the French Revolution before being passed from father to son for almost two centuries. Planted on north-south oriented plateau, it enjoys maximum sunlight.

Successive generations have combined traditional techniques of vinification and oenological improvements which help provide the care needed for a quality wine. Red wines of Château La Botte are aged in vats and then in barrels for a year on average. After fining with egg whites, these full-bodied wines are generous, harmoniously balanced and release a rare bouquet. The dry white wine, dominated by Sauvignon Gris grapes, is lively, bright and fine. As for the Crémant Rosé, it emerges by its fruity and festive elegance.