

# CHÂTEAU GAUDIN 2020 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Château Gaudin est un vin rouge classique de Pauillac, France, montrant un équilibre harmonieux entre fruits et tannins, avec une concentration sur les saveurs de cassis, de mûre et de framboise, accompagnées de notes boisées subtiles.

## Accords mets et vins

Viandes rouges, plats en sauce, fromages affinés.

## Détails

**Degrès** : 14 %  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Château Gaudin  
**Région** : Bordeaux  
**Appellation** : AOP Pauillac  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2020  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Merlot , Cabernet Sauvignon

## Dégustation

**Robe** : Rouge profond  
**Nez** : Arômes de fruits noirs mûrs avec des notes épicées.  
**Bouche** : Équilibrée, avec des tanins soyeux et une belle longueur.  
**Finale** : Persistante avec des notes fruitées.  
**Garde** : 5-10 ans  
**Température de service** : 16-18°C

## 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."

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols argilo-calcaires  
**Cépage** : 60% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 10% Cabernet Franc  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Le Château Gaudin 2020 adopte une viticulture traditionnelle et raisonnée, utilisant des pratiques durables et respectueuses de l'environnement sur des sols argilo-calcaires, avec des vendanges manuelles et sans certification biologique, mais en privilégiant des méthodes écoresponsables.  
**Vinification** : Traditionnelle avec fermentation en cuves inox.  
**Élevage** : Élevé en barriques de chêne pendant environ 12 mois.

