



MAISON LE STAR  
VIGNOBLES & CHATEAUX

## PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

### CHÂTEAU GANDOY PERRINAT

#### Bordeaux Supérieur

##### ORIGINE - TERROIR

Château Gandoy Perrinat était à l'origine une modeste propriété d'une vingtaine d'hectares. Aujourd'hui totalement rénové et doté d'un chai aux équipements modernes, le château couvre maintenant une superficie de plus de cent hectares sur un terroir argilo-calcaire.

##### CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée  
Tailles manuelles

##### VINIFICATION

Longues macérations  
Vinification traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

##### CÉPAGES

50% Merlot  
45% Cabernet Sauvignon  
5% Petit Verdot

##### DÉGUSTATION

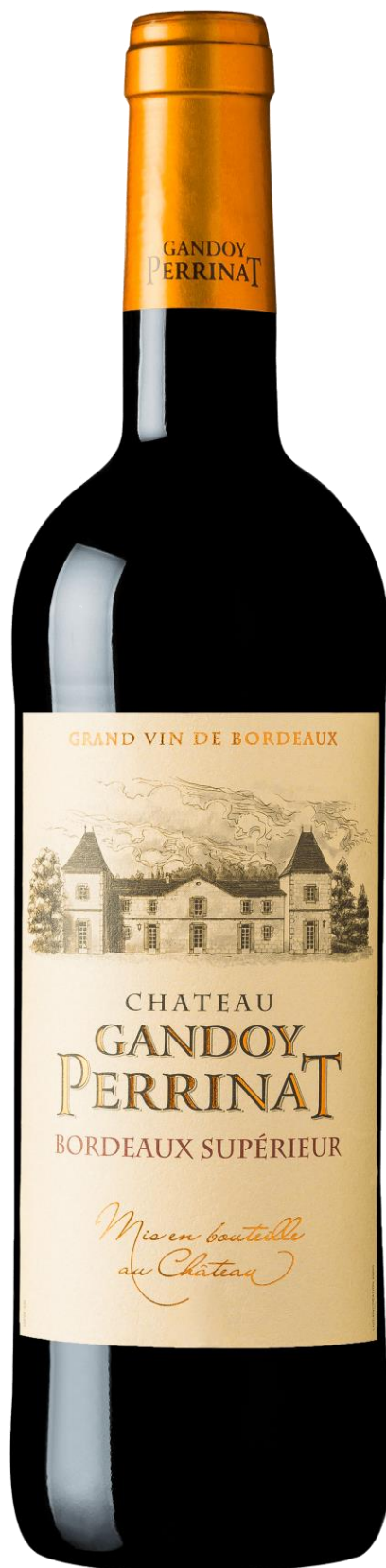
D'un belle robe grenat foncé aux reflets violet, le Château Gandoy Perrinat dévoile de jolies notes de fruits noirs frais. L'attaque est fruité, la bouche souple et fraîche est portée par des tanins fermes.

##### ACCORDS METS & VINS

Le Château Gandoy Perrinat se dégustera en accompagnement de viandes rouges, de volailles, de gibiers, de fromages, ou de desserts au fruits rouges.  
Servir à 18°C.

##### RÉCOMPENSES

2016 : Double Médaille d'Or – CWSA 2018  
Médaille d'Argent – Concours Vinalies Internationales 2016  
Médaille d'Argent – Concours de Bruxelles 2018  
Médaille d'Argent - Concours Gilbert & Gaillard 2017  
2015 : Médaille d'Or – Concours Vinalies Internationales 2017  
Médaille d'Or – Concours de Bruxelles 2017  
Médaille d'Argent – Concours de Macon 2017  
Médaille De Bronze – Concours Vinalies Nationales 2017  
2014 : Médaille d'Or – Concours de Bordeaux 2016  
Médaille d'Argent – Vinalies Internationales 2016



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh - France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - [www.maisonlestar.com](http://www.maisonlestar.com)