



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS EXCLUSIVES

CHÂTEAU GANDOY PERRINAT 1281

Bordeaux Blanc Sec



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 à ce jour une superficie de plus de cent hectares sur un terroir argilo-calcaire.

Le nom de cette cuvée renvoie à l'histoire de Sauveterre de Guyenne, commune sur laquelle le château est implanté. Cette étonnante bastide de l'Entre-Deux-Mers a été fondée en 1281 par Edouard 1^{er} Plantagenêt, roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine, pour offrir protection à ses sujets qui étaient jusqu'alors à la merci des pillards. La cité a ainsi non sans mal traversé les siècles, résistant à la Guerre de Cent ans, à la Révolution Française et aux deux Guerres Mondiales.

CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée
Tailles manuelles

VINIFICATION

Sélection parcellaire parmi les plus anciennes du vignoble
Macération pelliculaire
Fermentation à basse température en cuves inox thermorégulées

CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc

DÉGUSTATION

Paré d'une belle robe jaune pâle et limpide, le Château Gandoy Perrinat 1281 dévoile un bouquet plein de délicatesse aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et aux notes minérales. L'attaque est vive et laisse place à une bouche harmonieuse, sur la noisette et le miel.

ACCORDS METS & VINS

Le Château Gandoy Perrinat 1281 se dégustera par lui-même en apéritif ou sur des plats à base de fruits de mer, coquillages, poissons grillés ou saumon fumé. Il accompagnera aussi parfaitement les fromages de chèvre frais ou affinés, Comté et Saint-Félicien. Servir entre 10°C et 12°C.

RÉCOMPENSES

2017 : Médaille de Bronze - Concours de Paris 2018
2016 : Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2017
Médaille d'Argent - Concours de Paris 2017

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