



MAISON LE STAR  
VIGNOBLES & CHATEAUX

## PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

# CHÂTEAU GANDOY PERRINAT La Bastide

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

Fier de ses racines, Château Gandoy Perrinat La Bastide tire son nom de la cité médiévale de Sauveterre de Guyenne – fondée en 1281 sous le règne d'Edouard 1<sup>er</sup> Plantagenêt - dont l'architecture précise composée d'une place centrale bordée d'arcades est appelée « Bastide ».

### CULTURE DE LA VIGNE

Culture raisonnée  
Tailles manuelles

### VINIFICATION

Sélection parcellaire  
Vinification traditionnelle en présence de bois alternatif  
Nombreux remontages  
Longue cuvaison de 4 semaines en cuve inox thermo-régulées

### CÉPAGES

75% Merlot  
25% Cabernet Sauvignon

### DÉGUSTATION

Le Château Gandoy Perrinat La Bastide affiche une robe rouge intense aux reflets vermillon. Le nez exprime des notes de fruits noirs et d'épices, finement associées à un boisé toasté. En bouche il se révèle ample et bien équilibré, enveloppé par des tanins racés et soyeux. La finale, toute en élégance, s'étire sur le fruit.

### ACCORDS METS & VINS

Château Gandoy Perrinat La Bastide se révélera sur une escalope de veau aux morilles, un magret de canard en sauce ou une entrecôte à la Bordelaise.  
Servir à 18°C.



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)