



SAINT ESTÈPHE 2016 CHÂTEAU ANDRON BLANQUET

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive gauche
Cépage(s) :	50% cabernet sauvignon, 35% merlot, 15% cabernet franc

Note de dégustation :

Robe grenat soutenue. Nez typé Médoc ayant développé une belle complexité avec les années. De belles notes de fruits noirs laissent place à des arômes de bois de chêne et de réglisse. Quelques touches de tabac, voire de graphite arrivent après aération. En bouche, il possède la structure tannique classique des vins de Saint Estèphe ainsi qu'un parfait équilibre. Arômes élégants et qui perdurent durant une longue finale droite et franche.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :	



Carré d'agneau grillé sauce jus de viande, ou filet de bœuf ou de biche et poêlée de champignons des bois.

Commentaires du sommelier :

Le Château Andron-Blanquet est une des plus anciennes propriétés de Saint-Estèphe. Il tient son nom du village où il fut bâti, Blanquet, associé au nom d'une très ancienne famille de Saint-Estèphe, Andron. Ce domaine n'avait pas changé de propriétaire depuis le règne de Louis XIII. Il fut acquis en 1971 par la famille Audoy du Château Cos-Labory. Le vignoble du Château Andron-Blanquet se situe sur la croupe graveleuse de « Cos » entouré des Châteaux Lafite Rothschild, Cos d'Estournel et Cos-Labory. Ce terroir d'exception est planté majoritairement de cabernet-sauvignon. Le vin est élevé 15 mois en barriques de chêne dont 1/3 sont neuves.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

