



## 2011 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Une découverte du Haut-Médoc

### Description:

Le domaine Andron jouxte l'appellation St-Estèphe et les parcelles des fameux châteaux Charmail et Sociando-Mallet. Sébastien Fontaneau, le maître de chai, travaille pour la coopérative St-Estèphe et connaît les meilleures parcelles de la région. Sur ce petit domaine de tout juste 7 hectares, il produit chaque année des valeurs sûres à saisir!

### Note de dégustation:

Grenat foncé aux reflets rubis. Attaque sur les épices, la cardamome et le poivre noir, viennent ensuite des notes de myrtilles et de violettes, ainsi qu'un soupçon de moka. Le milieu de bouche charnu est soutenu par des tannins légèrement rugueux. Notes de baies bleues et de graphite en finale. Un vin charmant !

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Haut-Médoc
<b>Producteur:</b>	Domaine Andron
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0549311

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Domaine Andron**

Haut-Médoc AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100  
**Cépage(s):** 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.