



Château Les Sept Chênes

BORDEAUX
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Les Vignobles Landié, propriété familiale depuis 30 ans, est un domaine de 60 ha. M. Jean-François Landié le propriétaire, venant du Lot et Garonne, a commencé tout jeune sa carrière de simple vigneron. La vigne et le vin étant ses deux passions, il a travaillé dur pour acquérir le vignoble actuel. Tout d'abord en 1970, il achète sa première propriété de 30 ha en Cantois dans le canton de Targon. Il a commencé à vinifier son propre vin pour le vendre en vrac. Dans les années 80 et 90, grâce à un produit de qualité, il acquiert un nouveau domaine pour atteindre 45 ha. En 1996, M. Landié construit un chai moderne en inox et équipé en froid sur la commune de St Martin du Puy. À partir de 1998, malgré une période de vente de vin en vrac, il change de politique et commence la commercialisation en bouteilles. En 2002, il obtient une chaîne de mise en bouteille et vend toute sa production en bouteilles. En 2004, avec l'arrivée de ses deux fils: l'un est œnologue titulaire de la faculté d'œnologie de Bordeaux, une SCEA est créée avec dans le même temps l'achat d'une propriété de 15 ha en Soussac.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 177 hectares

Nature des sols : Argilo-Calcaire.

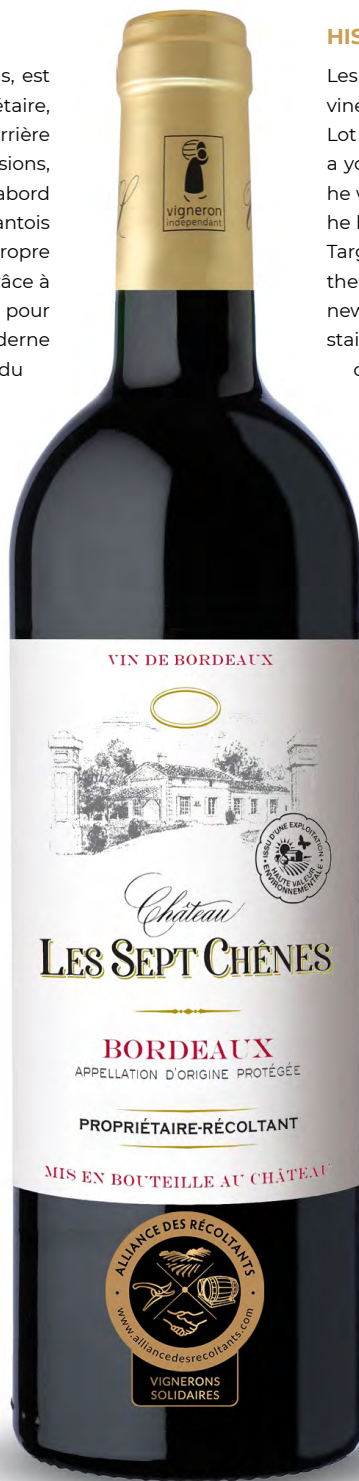
Encépagement : Merlot 47% - Cabernet Sauvignon 29% - Cabernet Franc 16% - Malbec 4% - Petit Verdot 4%

VINIFICATION

Les futurs vins sont vinifiés avec un important travail de sélection, ce qui permet d'exprimer au mieux le potentiel de chaque terroir. Le volume de la cuverie au chai a été étudié pour cela. Macération pré-fermentaire à froid - Fermentation à 25/26°C - Macération post fermentaire de 10 à 12 jours - Fermentation malolactique sur lies fines.

DÉGUSTATION

Robe brillante d'un rouge léger. Le nez est frais et fruité, il développe de beaux arômes de fruits rouges frais. En bouche c'est très gourmand, presque croquant toujours sur les fruits rouges, la cerise. La matière est souple et digeste pour un vin plaisir qui invite au partage. A déguster sur une planche de charcuteries ou une viande grillée.



HISTORY

Les Vignobles Landié, family estate for 30 years, is a 60 ha vineyard. Mr. Jean-François Landié the owner, coming from Lot et Garonne, began his career as a simple winegrower at a young age. The vine and the wine being his two passions, he worked hard to acquire the current vineyard. First in 1970, he bought his first 30 ha estate in Cantois in the township of Targon. He started to make his own wine to sell it in bulk. In the 80s and 90s, thanks to a quality product, he acquired a new vineyard to reach 45 ha. In 1996, Mr. Landié built a modern stainless steel cellar equipped with refrigeration in the town of St Martin du Puy. From 1998, despite a period of bulk wine sales, he changed his policy and began marketing in bottles. In 2002, he obtained a bottling line and sold all his production in bottles. In 2004, with the arrival of his two sons: one is a titular oenologist at the Faculty of Oenology of Bordeaux, a SCEA was created with at the same time the purchase of a 15 ha estate in Soussac.

TERROIR'S SECRETS

Area: 177 hectares

Terroir : Clay-Limestone

Grape Varieties: Merlot 47% - Cabernet Sauvignon 29% - Cabernet Franc 16% - Malbec 4% - Petit Verdot 4%


VINIFICATION

The future wines are vinified with an important work of selection, which makes it possible to best express the potential of each terroir. The volume of the vat room in the cellar has been studied for this. Cold pre-fermentation maceration - Fermentation at 25/26°C - Post-fermentation maceration for 10 to 12 days - Malolactic fermentation on fine lees.

TASTING

Brilliant light red colour. The nose is fresh and fruity, it develops beautiful aromas of fresh red fruits. In the mouth it is very greedy, almost crunchy always on the red fruits, the cherry. The material is supple and digestible for a pleasurable wine that invites sharing. To be enjoyed on a charcuterie board or grilled meat.

CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

