

Château Landat

AOC Haut-Médoc



DOMAINES FABRE
BORDEAUX - FRANCE

Historique

Référencé comme propriété viticole en 1881, Château Landat était déjà considéré comme Cru Bourgeois en 1908. Cette propriété était déjà réputée pour produire des vins charmeurs et élégants. Au milieu des années 1970, elle est rachetée par Gabriel Fabre à Mr. Normandin, propriétaire de l'époque.



Dégustation



Robe chatoyante.



Bouquet fin et élégant.
Arômes de fruits noirs,
de nougatine et de grillé.



Bouche souple et charnue.
Belle persistance aromatique.
Avec l'âge : arômes tertiaires de musc,
de sous-bois et notes boisées
complexes.

Information



60% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
5% Petit Verdot



12 mois



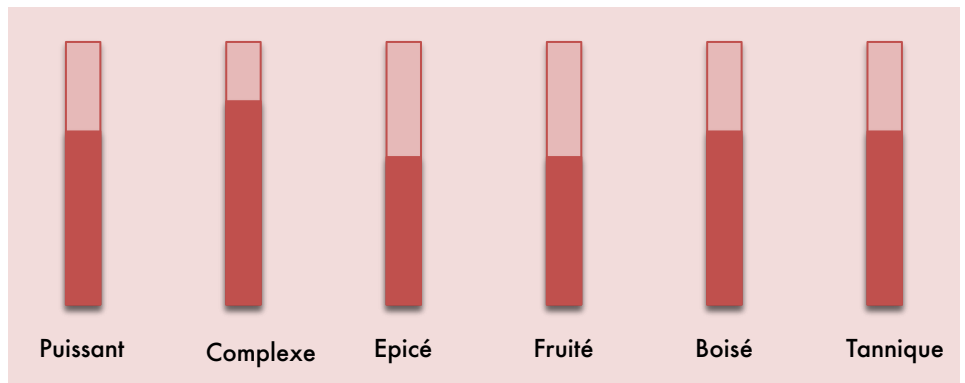
30 minutes



16-17°

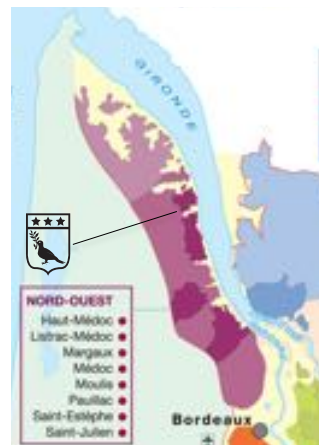


Magrets de canard,
viandes rouges,
fromages de caractère



AOC : Particularités

L'appellation Haut-Médoc s'étend sur 52 km du nord au sud. Elle regroupe des terroirs d'exception avec une pré-dominance de graves (essentiellement garonnaises), déposées en croupes. C'est le pays du Cabernet Sauvignon. Le vignoble y persiste depuis 2000 ans grâce à la passion des vignerons.



“ Un grand vin, typique du Haut-Médoc, tout en finesse. ”

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, France
Tel : +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax : +33 (0)5 56 59 57 97
Email : info@domaines-fabre.com / Site Web : www.domaines-fabre.com





Château Landat

AOC Haut-Médoc Eligible Cru Bourgeois du Médoc

« Château Landat 2016 »

James Suckling (MARCH 2017) 89-90

Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2019 : ARGENT / SILVER

« Château Landat 2015 »

Jancis Robinson (OCTOBER 2017) 14,5/20

Wine Advocate (Sept 2017) 90 pts. Tasted at the Cru Bourgeois annual tasting, the 2015 Cht. Landat felt a little one-dimensional on the nose with straightforward redcurrant and blackberry notes but it does gain complexity and personality with aeration. The palate is medium-bodied with supple tannin, clean and crisp fruit with a vivid and thoroughly enjoyable finish that is a delight. Chapeau l'équipe Landat.

Vert de Vin 2018 : 91/100

AWC Vienna 2018 : ARGENT/SILVER

« Château Landat 2014 »

Concours Générale Agricole de Paris 2017 : BRONZE

Gilbert&Gaillard 2016 : OR/GOLD « Robe d'intensité moyenne. Nez net, au boisé vanillé grillé fin sur fond de prunelle, de fruits rouges des bois. Bonne tenue en bouche grâce à des tanins fondus et des parfums persistants. Equilibre et apport boisé réussi. Un haut-médoc typé et réussi. »

Magazine VERT DE VIN 2017 (Cru Bourgeois Special Tasting) 15.25/20

James Suckling (FEB 2017) « Nice red fruits introduce a medium-bodied wine that leads to a clean finish. It's an easy wine to enjoy. A little lean but pretty subtle fruit all the same. »

Wine Enthusiast Magazine april 2017_ 90 Points : Ripe and rich, it is already a smooth and fruity wine. Black plums and black currants shine here supported by a dry core of tannins that is sure to soften.

« Château Landat 2013 »

Catavinum 2016 & Gilbert&Gaillard 2016 : OR/GOLD

SELECTION GUIDE HACHETTE 2017 "Bien fondus pour les uns, trop sévères pour d'autres, les avis des jurés ont divergé sur les tanins de ce vin. Mais tous s'accordent sur l'équilibre d'ensemble de ce milésime et sur la qualité de son bouquet, intéressant par sa profondeur et le mariage harmonieux du fruit et du merrain vanillé".

« Château Landat 2012 »

AWC Vienna 2014 : OR/GOLD, Asia Wine Trophy Korea 2014 : ARGENT/SILVER

Concours International de Lyon 2015 : ARGENT/SILVER

Vert de Vin 06/2015 : 14,75/20

COUPE DES CRUS BOURGEOIS DU MEDOC 2015 : « Lauréat »

SÉLECTION EVERYDAY BORDEAUX 2017 UK - CIVB

« Château Landat 2010 »

Jancis Robinson : 16/20 (Dégusté le 21/09/2012).

« Château Landat 2008 »

WINE ENTHUSIAST : "Structured and fruity, this has black currant flavors, dry tannins and a definite wood-aged feel. It is elegant, not powerful, opening slowly to reveal its fine fruit and acidity".

WINE SPECTATOR : "Soft on the edges, but with a juicy core, as the damson plum and black cherry fruit stays focused enough, backed by tangy iron and herb notes on the finish."

