



Vignobles **Bayle Carreau**
Grands Vins de Bordeaux



CHATEAU PARDAILLAN BLAYE "COTES DE BORDEAUX"

Construite au début du XVII^{ème} siècle, la bâtisse fût la demeure de Louis d'AULEDE DE PARDAILLAN, seigneur de LAMOTHE. Partiellement détruite lors de la Révolution française, elle devint la propriété de la famille DUPEYRAT qui la fit reconstruire. Son architecture actuelle date de 1802.

Belle bâtisse à un étage flanquée de deux tours, elle est entourée d'une terrasse qui l'isole et qui fait ressortir sa situation dominante face au village de Cars. Elle est située sur un des plus beaux coteaux du Blayais. Son terroir argilo-calcaire est marqué par sa très forte proportion argileuse où le merlot s'exprime au travers d'un vin racé et puissant.

Depuis 1975, nous exploitons le Château Pardaillan dans le respect de l'environnement et de la culture raisonnée. Sa situation sur un coteau à fortes pentes, en fait un vignoble plus pointu et exigeant à travailler. Notre volonté a toujours été de maintenir la biodiversité présente sur les nombreux talus et étages existants.

	Appellation	Blaye "Côtes de Bordeaux"
	Superficie / Densité	15 hectares / 5 500 pieds/ha
	Nature du sol	Argilo-calcaire sur sous-sol argileux et pierreux
	Production /Rendement	900 hectolitres en moyenne / entre 50 et 55 hl/ha
	Encépagement	Merlot : 90 % Cabernet Sauvignon : 5 % Malbec : 5 %
	Vinification	☞ Éraflage, foulage et macération pré fermentaire ☞ Maîtrise des températures par régulation thermique automatisée ☞ Macération entre 2 et 3 semaines puis pressurage avec pressoir à membrane ☞ Fermentation malo-lactique en cuve
	Élevage	☞ Double élevage : - 6 mois en cuve, 12 à 14 mois en barrique de chêne ☞ Soutirage en cuve tous les mois, en barrique tous les six mois ☞ Collage aux œufs, filtration avant la mise en bouteille
	Distribution	☞ 80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie ☞ 15 % négoce bordelais et 5% export

L'harmonie des plantations au Château Pardaillan donne un vin rouge rubis intense. Son nez fruité est délicatement boisé. Sa saveur soyeuse et corsée en fait un vin très équilibré. Gras et structuré, il se marie à merveille avec l'entrecôte à la bordelaise. Il peut cependant côtoyer toutes les viandes rouges grillées ou en sauces, ainsi que les plateaux de fromages les plus fournis. Il accompagne sans prétention tout type de cuisine familiale.



Château Pardaillan 2005 : Médaille d'Argent au Concours des Vins de Mâcon 2008

Château Pardaillan 2009 : 1 étoile au Guide Hachette des vins 2012

Château Pardaillan 2010 : Médaille d'Or au Concours des Vins de Bordeaux 2011

Château Pardaillan 2011 : Médaille d'Argent au Concours des Vins de Mâcon 2012

