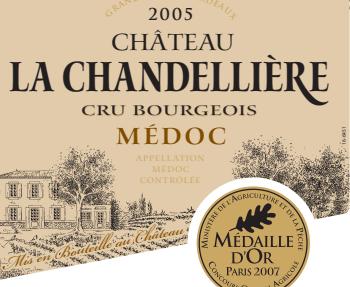


L'excellent millésime 2005 s'exprime avec générosité dans ce joli Médoc à la robe cerise profonde, au nez de fruits noirs compotés et aux notes épicées. Finement boisé, il offre des nuances de torréfaction et de cèdre. En bouche, il est ample et charnu, avec des tanins croquants. A marier avec toutes sortes de viandes rouges grillées, ou des cailles farcies.



**Médaille d'Or**  
Concours de Paris 2007

# Château La chandellière



## MÉDOC 2005

### Cru Bourgeois

**Propriétaires :**

Hubert et Didier Secret

**Commune :**

Civrac

**Terroir :**

Plaine argilo-calcaire graveleux et filtrante

**Encépagement :**

57% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,  
3% Cabernet franc

**Vinification :**

Traditionnelle en cuve inox thermorégulées.

**Élevage :**

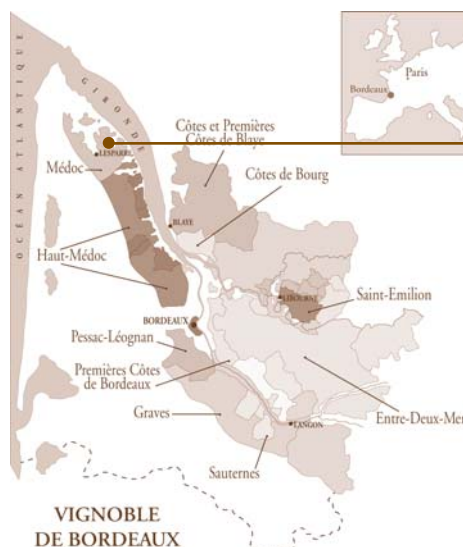
Passage en barrique de chêne.

**Production :**

13 323 bouteilles

### Notes de dégustation

L'excellent millésime 2005 s'exprime avec générosité dans ce joli Médoc à la robe cerise profonde, au nez de fruits noirs compotés, aux notes épicées de vanille, de poivre noir et de clou de girofle. Finement boisé, il offre des nuances de torréfaction et de cèdre. En bouche, il est ample et charnu, avec des tanins croquants, une finale marquée par les arômes de vanille, de cerise confite et les nuances de gelée fruits rouges. Il offre, par sa structure et la qualité de ses tanins, un très bon potentiel de vieillissement que lui apporte la parfaite maturité du Cabernet Sauvignon. A marier avec toutes sortes de viandes rouges grillées, ou des volailles comme le magret braisé ou des cailles farcies.



Château  
La Chandellière