

# Rétro



LE PETIT BALLON

## Château Loudenne 2008

AOP MÉDOC

## Château Loudenne 2008

AOP MÉDOC

Rétro

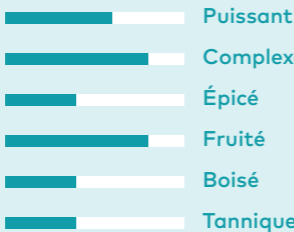


**SERVICE**

18°C

**CARAFAGE**

½h



### L'avis de Jean-Michel Deluc

#### Hier encore, il avait 20 ans...

C'est toujours avec un brin de nostalgie que je parle de ce Cru bourgeois Loudenne. Un Château élégant et classieux. Épithètes que nous pourrions attribuer aux vins de ce Médoc. Après le 2007, voici le 2008 qui nous offre une jolie complexité faite de fruité, d'épices, de toasté et de chocolat. Mais le vin offre également du caractère, voire une certaine virilité en finale. Bref, un vrai Médoc !

### Château Loudenne

Le Pink Château! Ce bâtiment du XVIII<sup>e</sup> siècle est nommé ainsi, car ses façades sont marquées d'un rose pâle et qu'on y cultive des roses anglaises. Le vignoble est situé à 6 km de Saint-Estèphe, il est guidé sous les conseils de Michel Rolland depuis les années 2000. Au Château Loudenne, on cultive sur 50 hectares majoritairement du cabernet sauvignon et du merlot, et sur 12 autres, du sauvignon et du sémillon. Ses vignes sont cultivées en lutte raisonnée.



Bordeaux 33340 Saint-Yzens-de-Médoc

PRIX ABONNÉ **16,90€** PRIX CONSTATÉ **19,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 18°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2022
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Carré d'agneau façon gibier  
purée de marrons

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Magret de canard au miel,  
confit de canard, rôti de  
bœuf aux échalotes



### LÉGUMES

Gratin de courgette







### POISSONS






### FROMAGES

Livarot, Maroilles,  
Salers, Brocciu,  
Saint-Nectaire,  
Soumaintrain

## Détails

-  **CÉPAGE(S)**  
Merlot, cabernet  
sauvignon
-  **À DÉGUSTER AVANT**  
2022
-  **CULTURE**  
Raisonnée
-  **ALCOOL**  
13%
- CONTENANCE**  
750 ml

## Dégustation

-  **ŒIL**  
La robe est d'un grenat velouté avec  
des nuances allant jusqu'à l'orangé sur  
le côté du verre.
-  **NEZ**  
Le nez est fin et complexe, sur des arômes  
de confitures, d'épices, de toasté,  
d'humus et de chocolat.
-  **BOUCHE**  
Bouche suave et veloutée, allant vers une  
finale plus virile, épicée, aux tanins poudreux  
et cacaotés.

 **Prix imbattable**  
pour les abonnés

 **Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles

 **4 à 8 jours**  
de livraison

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_ADR4\_OCT18\_BEA