

CHÂTEAU LE MANCEAU

APPELLATION BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	Stéphane Lesparre	Encépagement Grape varieties	Merlot 85% Cabernet sauvignon 15%
Localisation / location	Saint-Androny, Gironde	Vendanges / harvest	Mécaniques / mechanical
Superficie / surface	22 ha		
Sol / soils	Argilo-calcaire et rocheux Clay-limestone and rocky	Vinification	Traditionnelle

Le château Le Manceau occupe un coteau de la commune de Saint-Androny, à la limite des marais du bord de l'estuaire, au nord de Blaye. Stéphane Lesparre, qui exploite cette propriété familiale, représente une ancienne lignée de vigneron en Blayais.

Les vignes sont composées de cépages merlot et cabernet-sauvignon, un rang sur deux est enherbé. Les vendanges sont mécaniques. Le chai est équipé de cuves en inox et en ciment pour les assemblages. La durée de cuvaison est déterminée selon la maturité.

Ce vin se présente dans une belle robe couleur bordeaux, encore jeune. Son bouquet évolue entre des arômes de griotte, de raisin frais et de sous-bois. Franc en bouche, il révèle des tanins bien fondus. Son agréable finale poivrée s'accompagne de senteurs de fruits rouges et d'une pointe de poivron.

Servi à 16-18°C, il peut se boire dès maintenant sur une fricassée de lapin, une escalope de veau, ou encore un rôti de porc confit. Il s'accorde bien avec un fromage des Pyrénées ou un vieux Gouda.



Château Le Manceau is located on a hill in the commune of Saint-Androny, bordering marshes along the estuary. Patiras and Bouchaud islands can be seen from the estate. Stéphane Lesparre manages this family estate, representing a long line of winegrowers in the Blaye region.

The vines consist of Merlot and Cabernet Sauvignon. They are planted at a density of 4500 vines per hectare. Every other row is grassed, while the other half is ploughed and turned over. The grapes are machine-harvested and sorted at the entrance to the cellar before being put into vats. The cellar is fitted with stainless steel, fibre and cement vats, with a total capacity of 2875 hl. Vatting time is determined by maturity and tasting.

This wine has a beautiful deep red colour, and still looks young. The bouquet has black cherry, fresh grape, and forest floor aromas. Straightforward on the palate with very smooth tannins. Pleasant aftertaste of black pepper, red fruit, and sweet pepper.

Enjoyable as of now with rabbit fricassée, veal escalope, and pork confit. The wine is also a good accompaniment to Pyrenees cheese or old Gouda.

