



## Histoire

Issus d'une famille de grands négociants bordelais (Actionnaire du Château Palmer et de la société Mähler-Besse – Grande maison de négoce bordelaise) et petits neveux de François Mauriac, Laetitia et Arthur Mauriac (sœur et frère) décident d'associer leur passion commune et d'élaborer avec rigueur des vins de grande qualité.

Au bord de l'estuaire de la Gironde se trouve un micro climat bénéfique pour le développement de la vigne et la maturation de ses baies. Celui-ci allié aux croupes argilo-calcaire confèrent au vignoble du Château la Levrette un exceptionnel potentiel à produire de grands vins.

Réparties sur 7 hectares, en deux parcelles distinctes, leurs vignes sont idéalement placées entre Cars, Saint Genès de Blaye et Saint Seurin de Coursac. Située à 55 km de Bordeaux, face au Médoc, la région de Blaye s'étend sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde.



### Rouge

60% Merlot / 40% Cabernet Sauvignon

Vin à servir à 18 - 20 °c

Vin avec des reflets rubis, contours intenses et vif au nez. Il développe des arômes de fruits noirs, d'épices et de vanille. Ce vin possède un très beau volume en bouche avec des tannins ronds et soyeux. La finale est longue.

#### Accord Mets et vins

Avec des viandes rouges, des grillades, du gibier, du roquefort, du camembert, tous les fromages bien affinés, les fondants au chocolat noir, mousses de Chocolat noir, tartes tatin.



### Blanc

100% Sauvignon blanc

Vin à servir à 14 - 16 °c

Robe jaune soutenue et lumineuse, une grande complexité aromatique sur des notes vanillées et fruitées (kiwi, mangue), d'agrumes et de fruits jaunes et blancs (pamplemousse, fruits confits), rond et gras en attaque, plein en bouche, finale longue et fraîche.

#### Accord Mets et vins

En apéritif, tartare de saumon, poissons en sauce (St Pierre au beurre blanc), langouste grillée, noix de Saint Jacques poêlées, poulet aux girolles, foie gras, fromages (chèvre frais, brebis).



### Clairet

50% Merlot / 50% Cabernet Sauvignon

Servir frais 12 – 14 °C

Robe de couleur framboise, soutenue et brillante. Le nez est très fruité (framboise, mûre, confiture de fraise). L'attaque est ronde et fraîche. Ce vin est un exemple d'équilibre entre la rondeur et l'acidité.

#### Accord Mets et vins

En apéritif (se suffit à lui-même), charcuteries, tapas, plats épicés (tagine, poulet au curry, agneau Korma) plats asiatiques, dessert.