Château La Commanderie (Cru Bourgeois) – Saint Estèphe

Le vignoble du Château La Commanderie est essentiellement constitué de deux parcelles, une contiguë au château Montrose, l'autre située sur une pente très graveleuse, face au célèbre cru Lafite-Rothschild.

Le domaine appartient depuis 1956 à la famille Meffre, également propriétaire d'autres crus à Pauillac et à Saint Julien.

Depuis 1996, Claude Meffre apporte toute son attention à tirer le meilleur de ce terroir. Un travail très soigné à la vigne lui permet d'entrer en chai, une vendange de qualité, pour laquelle il dispose des équipements les plus modernes.

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Dégustation : Les vins du Château La Commanderie se caractérisent par une belle robe sombre. Le bouquet, rond et corsé, précède une bouche charnue où s'expriment les fruits noirs. Plein et droit ce vin possède une matière ample reposant sur de Beaux tannins qui lui permettent une bonne garde.

Accords : Serrano et sa fondue de tomates au basilic en croute ; navarin d'agneau printanier aux primeurs.