

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Blanc Sec Contrôlée

Cuvée Sélection

Surface

0,5 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires

Cépage

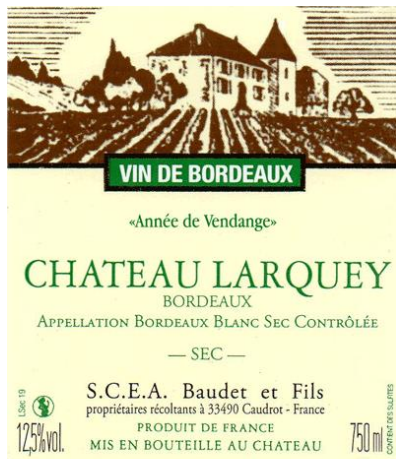
Sémillon 100%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

20 ans (2021)



Cuvée Sélection

Mode de culture

Fertilisation organique, enherbement, lutte phytosanitaire raisonnée. Taille en guyot simple.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle. 4 mois en cuves béton revêtues.

Production

2500 Bouteilles environ.



Conservation

1 à 5 ans

A boire jeune et frais.

Notes de dégustation

Joli nez d'agrumes, de fleurs blanches avec une note de fruits jaune. En bouche, le vin est très bien équilibré, d'une belle expression avec une pointe de minéralité.

Accords mets & Vin

Température de service entre 8°C et 10°C.

Ce vin accompagnera parfaitement des fruits de mer, des huîtres, des poissons, une salade de chèvre chaud.

Contact Château Larquey

Propriétaire

SCEA BAUDET & FILS

Jérôme Baudet

Adresse 6, Le Mineur - 33490 Caudrot

Téléphone +33 (0)5 56 62 81 96 – Mobile +33 (0)6 07 56 13 01

Site Web & Boutique en ligne : www.chateau-larquey.com

Courriel : contact@chateau-larquey.com - chateau.larquey@orange.fr

Visite

Tous les jours sur rendez-vous.

Tous nos vins du Château Larquey sont exclusivement mis en bouteilles à la propriété par nos soins.