

# CHÂTEAU LARQUEY

## Appellation Bordeaux Rosé Contrôlée

### Cuvée Sélection

#### Surface

1 ha

#### Géologie

Sols Argilo Calcaires

#### Cépages

Merlot 80%

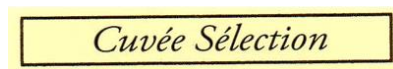
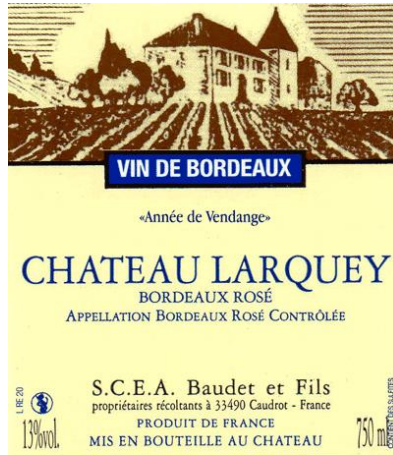
Cabernet Sauvignon 20%

#### Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

#### Age Moyen des Vignes

8 ans (2021)



#### Mode de culture

Fertilisation organique, enherbement, lutte phytosanitaire raisonnée.

Taille en guyot simple et double.

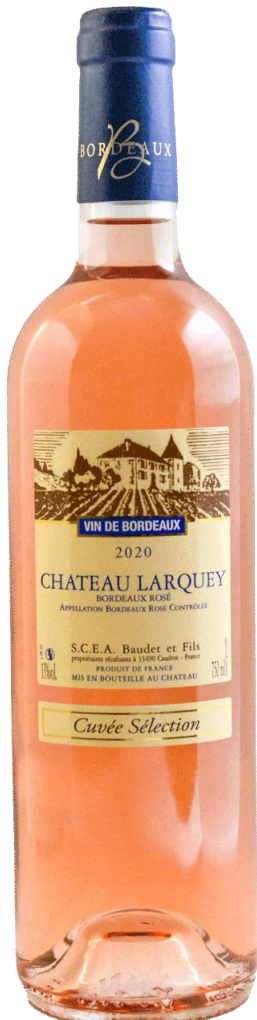
#### Vinification & Elevage

Nos Rosés sont obtenus par pressée.

Mise en bouteilles après 8 à 10 semaines de cuvaison.

#### Production

7000 Bouteilles environ.



#### Conservation

A consommer dans les 2 ans

#### Notes de dégustation

Vin frais et fruité qui dévoile des notes de cerise et de bonbons acidulés.

#### Accords mets & Vin

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

A boire frais à l'apéritif, sur grillades estivales viandes ou poisson, charcuteries, salades, paëlla, couscous, ... ou bien à déguster par un bel après-midi d'été ou en début de soirée.

#### 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](http://www.chateau-larquey.com)

Courriel : [contact@chateau-larquey.com](mailto:contact@chateau-larquey.com) - [chateau.larquey@orange.fr](mailto: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.