

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Supérieur Blanc Contrôlée

Cuvée Sélection

Vin élevé en fûts de chêne.

Surface

0,5 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires

Cépage

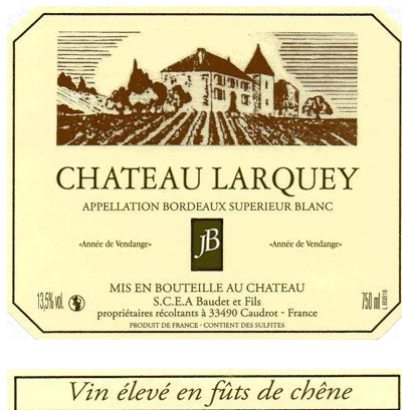
Sémillon 100%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

25 ans (2021)



Mode de culture

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

Vinification & Elevage

Vendanges tardives sélection grains nobles. Sélection par tries de baies botrytisées. Vinification traditionnelle. Vin élevé en fûts de chêne de 6 à 12 mois.

Production

2500 Bouteilles environ.



Conservation

20 ans.

Notes de dégustation

Arômes dominants d'agrumes évoluant vers la pêche, des nuances d'acacia en bouche, le vin est dense et d'une agréable rondeur.

Accords mets & Vin

Température de service entre 8°C et 10°C. Apprécié en apéritif, sur un foie gras ou un fromage Bleu.

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.