

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Supérieur Rouge Contrôlée

Cuvée Excellence

Vin élevé en fûts de chêne.

Surface
0,5 ha

Géologie
Sols Silico Graveleux

Cépages
Cabernet-Sauvignon 50%
Merlot 50%

Densité de plantation
5 500 Pieds/ha

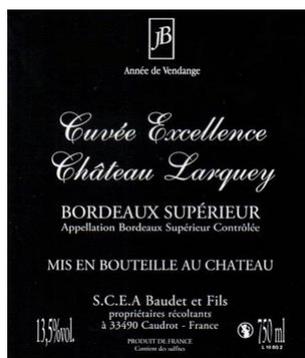
Age Moyen des Vignes
Vieilles vignes à très faible rendement.



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

Vinification & Elevage
Macération de la vendange en cuves
inox pendant 3 jours à une
température ne dépassant pas 10°C.
Fermentation alcoolique à 25°C pour
conserver les arômes de vendange
fraîche.
Vin élevé en fûts de chêne neuf
pendant 9 à 12 mois.

Production
3000 Bouteilles environ.



Conservation

Il peut vieillir de longues années.
Vin de grande garde

Notes de dégustation

Légèrement boisé, élégant, structuré, fin, et aromatique. Rouge intense, nuancé de teinte violine, un nez qui s'ouvre très vite avec une symphonie olfactive de fruits rouges sur des chuchotements de coco et de caramel.
Vin de grande garde.

Accords mets & Vin

Température de service entre 16°C et 18°C.
A déguster avec du gibier, une côte de bœuf, une entrecôte ou avec un fromage Basque.

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.