

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Supérieur Rouge Contrôlée

L'Original du Château Larquey

Cuvée Prestige - Vin élevé en fûts de chêne

Surface

4,25 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires – Graveleux

Cépages

Cabernet-Sauvignon 20%
Merlot. 80%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

15 à 25 ans (2021)



Mode de culture

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

Vinification & Elevage

Traditionnelle en cuve inox thermo régulée avec macération après fermentation de 15 jours. Vin élevé en fûts de chêne 12 mois.

Production

25000 Bouteilles environ de 75 centilitres.
1000 Bouteilles environ de 1,5 litre (magnum).



Conservation

Il peut vieillir de longues années.
Vin de grande garde.

Notes de dégustation

Vin rouge intense. Vin ample et fondant ayant une longue persistance aromatique en bouche. Vous aimerez son nez aux arômes de fruits noirs et légèrement vanillé.
Vin de grande garde.

Accords mets & Vin

Température de service entre 16°C et 18°C.
A déguster avec une côte de bœuf, une côte de veau grillé, ou une belle assiette de fromage.

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.