

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Supérieur Rouge Contrôlée

Cuvée Passion

Vin élevé en Amphore

Surface
0,250 ha

Géologie
Sols Silico Graveleux

Cépages
Cabernet-Sauvignon 50%
Merlot 50%

Densité de plantation
3 500 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 Amphore pendant 9
à 12 mois.

Production
1000 Bouteilles environ.



Conservation

Il peut vieillir de longues années.
Vin de grande garde

Notes de dégustation

Vin fruité d'une grande pureté. L'Amphore offre des propriétés d'élevage unique qui repose sur sa matière. Poreuse, l'argile de Modène favorise la micro- oxygénation qui structure le vin tout en préservant le goût authentique du fruit et son croquant. C'est un retour à la terre aux méthodes ancestrales qui donne naissance à un vin résolument moderne. Très surprenant. A découvrir pour les grands amateurs.
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.