



Château Larquey

# CHÂTEAU LARQUEY

## Appellation Bordeaux Rouge Contrôlée

### Cuvée Tradition



Cuvée Tradition

#### Surface

6 ha

#### Géologie

Sols Argilo Calcaires

#### Cépages

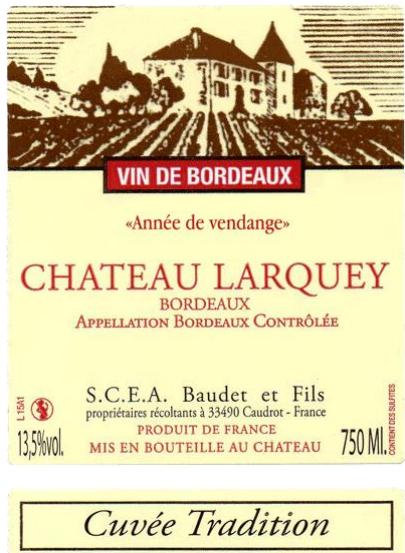
Cabernet-Sauvignon 10%  
Merlot 90%

#### Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

#### Age Moyen des Vignes

15 ans (2021)



#### Mode de culture

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

#### Vinification & Elevage

Traditionnelle en cuve inox thermo régulée avec macération après fermentation de 15 jours.  
18 à 24 mois en cuves béton revêtues.

#### Production

35 000 Bouteilles environ.



#### Conservation

Entre 3 et 10 ans

#### Notes de dégustation

Le choix minutieux des cépages adapté aux spécificités des sols produit un vin rouge structuré et fruité.  
Une robe au rubis chatoyant, son nez aromatique et fruité, sa finesse en bouche.

#### Accords mets & Vin

Température de service entre 16°C et 18°C.

Ce vin accompagnera parfaitement une entrecôte, un civet ou encore un camembert.

#### 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.

#### La bouteille

**4,50 €**

Conditionnée uniquement en cartons de 6 ou 12 bouteilles

**6 Bouteilles = 27,00 €**

**12 Bouteilles = 54,00 €**