



Château Larquey

# CHÂTEAU LARQUEY

## Appellation Bordeaux Supérieur Blanc Contrôlée

### Cuvée Sélection

Vin élevé en fûts de chêne.



Blanc Moelleux

#### Surface

0,5 ha

#### Géologie

Sols Argilo Calcaires

#### Cépage

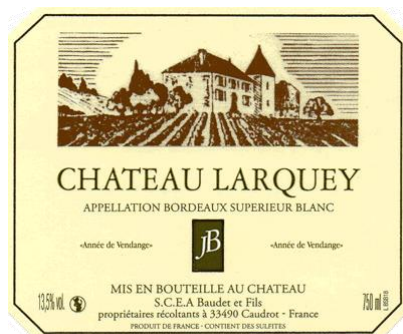
Sémillon 100%

#### Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

#### Age Moyen des Vignes

25 ans (2021)



*Vin élevé en fûts de chêne*

#### 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](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

**8,00 €**

Conditionnée uniquement en carton de 6 bouteilles

**6 Bouteilles = 48,00 €**