



Château Larquey

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Supérieur Rouge Contrôlée

Cuvée Excellence

Vin élevé en fûts de chêne.



Cuvée Excellence

Surface

0,5 ha

Géologie

Sols Silico Graveleux

Cépages

Cabernet-Sauvignon 50%

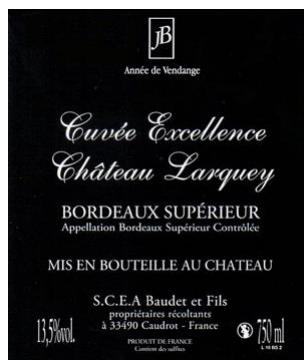
Merlot 50%

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 violette, 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.

La bouteille

9,50 €

Conditionnée uniquement en carton de 6 bouteilles

6 Bouteilles = 57,00 €