



Château Larquey

# CHÂTEAU LARQUEY

## Appellation Bordeaux Supérieur Rouge Contrôlée

### Cuvée Passion

#### Vin élevé en Amphore



Cuvée Passion

#### 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](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.



Coffret bois de 3 bouteilles

48,00 €