



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

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.



Coffret bois de 3 bouteilles

48,00 €