



Château Larquey

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Supérieur Rouge Contrôlée L'Original du Château Larquey Cuvée Prestige - Vin élevé en fûts de chêne



Cuvée Prestige

Surface

4,25 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires – Graveleux

Cépages

Cabernet-Sauvignon 20%
Merlot. 80%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

15 à 25 ans (2021)

**Mode de culture**

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

Vinification & Elevage

Traditionnelle en cuve inox
thermo régulée avec macération
après fermentation de 15 jours.
Vin élevé en fûts de chêne 12
mois.

Production

25000 Bouteilles environ de
75 centilitres.

**Conservation**

Il peut vieillir de longues années.
Vin de grande garde.

Notes de dégustation

Vin rouge intense. Vin ample et fondant ayant une longue persistance aromatique en bouche.
Vous aimerez son nez aux arômes de fruits noirs et légèrement vanillé.
Vin de grande garde.

Accords mets & Vin

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

A déguster avec une côte de bœuf, une côte de veau grillé, ou une belle assiette de fromage.

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**6,75 €**

Conditionnée uniquement en cartons de 6 ou 12 bouteilles

6 Bouteilles = 40,50 €

12 Bouteilles = 81,00 €