



Château Larquey

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Rouge Contrôlée

Cuvée Tradition



Cuvée Tradition

Surface

6 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires

Cépages

Cabernet-Sauvignon 10%

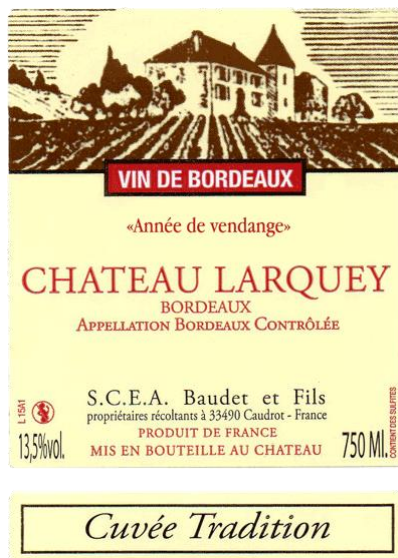
Merlot 90%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

15 ans (2021)



Mode de culture

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

Vinification & Elevage

Traditionnelle en cuve inox thermo régulée avec macération après fermentation de 15 jours. 18 à 24 mois en cuves béton revêtues.

Production

35 000 Bouteilles environ.

Conservation

Entre 3 et 10 ans

Notes de dégustation

Le choix minutieux des cépages adapté aux spécificités des sols produit un vin rouge structuré et fruité. Une robe au rubis chatoyant, son nez aromatique et fruité, sa finesse en bouche.

Accords mets & Vin

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

Ce vin accompagnera parfaitement une entrecôte, un civet ou encore un camembert.

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

4,50 €

Conditionnée uniquement en cartons de 6 ou 12 bouteilles

6 Bouteilles = 27,00 €

12 Bouteilles = 54,00 €





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 €



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.

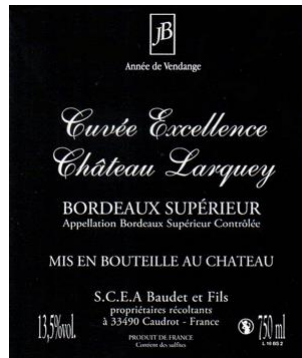
Vinification & Elevage

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 €





Château Larquey

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Supérieur Blanc Contrôlée



Blanc Moelleux

Cuvée Sélection

Vin élevé en fûts de chêne.

Surface

0,5 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires

Cépage

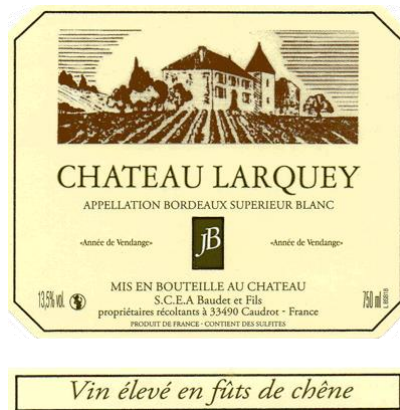
Sémillon 100%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

25 ans (2021)



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

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

8,00 €

Conditionnée uniquement en carton de 6 bouteilles

6 Bouteilles = 48,00 €



Château Larquey

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Blanc Sec Contrôlée

Cuvée Sélection



Blanc Sec

Surface

0,5 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires

Cépage

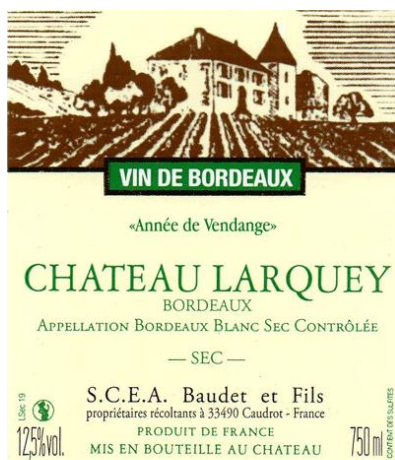
Sémillon 100%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

20 ans (2021)



Cuvée Sélection

Mode de culture

Fertilisation organique, enherbement, lutte phytosanitaire raisonnée.

Taille en guyot simple.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle.

4 mois en cuves béton revêtues.

Production

2500 Bouteilles environ.



Conservation

1 à 5 ans

A boire jeune et frais.

Notes de dégustation

Joli nez d'agrumes, de fleurs blanches avec une note de fruits jaune. En bouche, le vin est très bien équilibré, d'une belle expression avec une pointe de minéralité.

Accords mets & Vin

Température de service entre 8°C et 10°C.

Ce vin accompagnera parfaitement des fruits de mer, des huîtres, des poissons, une salade de chèvre chaud.

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

4,50 €

Conditionnée uniquement en cartons de 6 ou 12 bouteilles

6 Bouteilles = 27,00 €

12 Bouteilles = 54,00 €



Château Larquey

CHÂTEAU LARQUEY

Appellation Bordeaux Rosé Contrôlée

Cuvée Sélection



Rosé

Surface

1 ha

Géologie

Sols Argilo Calcaires

Cépages

Merlot 80%

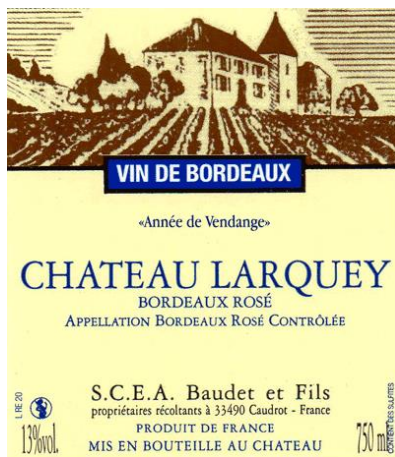
Cabernet Sauvignon 20%

Densité de plantation

3 300 Pieds/ha

Age Moyen des Vignes

8 ans (2021)



Cuvée Sélection

Mode de culture

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

Vinification & Elevage

Nos Rosés sont obtenus par pressée. Mise en bouteilles après 8 à 10 semaines de cuvaison.

Production

7000 Bouteilles environ.

Conservation

A consommer dans les 2 ans

Notes de dégustation

Vin frais et fruité qui dévoile des notes de cerise et de bonbons acidulés.

Accords mets & Vin

Température de service entre 8°C et 10°C.

A boire frais à l'apéritif, sur grillades estivales viandes ou poisson, charcuteries, salades, paëlla, coucous, ... ou bien à déguster par un bel après-midi d'été ou en début de soirée.

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

4,50 €

Conditionnée uniquement en cartons de 6 ou 12 bouteilles

6 Bouteilles = 27,00 €

12 Bouteilles = 54,00 €

