

CHÂTEAU LESPARRE

AOC Bordeaux Supérieur

Millésime 2014



LE VIGNOBLE

Superficie : 12ha.

Sol : Graves sableuses et Boulbène

Encépagement : 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon & Franc

Conduite du vignoble : Culture raisonnée

LA VINIFICATION

80 % Merlot 10 % Cabernet Sauvignon 10 % Cabernet Franc

Vinification en cuve inox – macération à froid pendant 5 jours à 5/8°C, puis fermentation thermorégulée chaud et froid.

Élevage en cuve inox pour garder la fraîcheur et les arômes du raisin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat, nez épanoui dévoilant des arômes de sous-bois, terre humide, légèrement fumés. En bouche, le style est souple, fondu, aux tanins légers. L'ensemble est harmonieux, parfumé et persistant.

Accords mets et vins: Viande rouge, charcuterie, Fromages à pâte fleurie (camembert, brie, coulommiers)

DISTINCTIONS

- Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants Paris 2016
- Médaille d'Argent Prix Plaisir 2016 Bettane & Desseave

SCEV Michel Gonet et Fils

Château Lesparre 33750 Beychac et Caillau

Tél. +33 (0)5 57 24 51 23 - info@gonet.fr - www.gonet.fr

