

CHÂTEAU LARIBOTTE

Château Laribotte Sauternes 2020

46,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	10269521
	Prix licencié	40.43\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Sauternes
	Cépage(s)	Sémillon 95 %
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 4 %
	Cépage(s)	Muscadelle 1 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	130
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Propriété familiale, depuis 1855, elle existe pourtant depuis la fin de la Révolution Française. C'est à dire six générations. Le château se situe sur la commune de Preignac, à 40 km au sud de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne. Domaine planté uniquement en cépages nobles : 90% Semillon, 8% Sauvignon, et 2% Muscadelle, sur 15 ha de superficie; il est pourvu d'un sous-sol argilo-graveleux abondamment fourni en rochers.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée, ambrée. Vin prometteur par son bouquet naissant (citron confit), annonçant un développement en souplesse au palais. Très grande persistance aromatique, marquée par le miel et les raisins rôtis. Bel équilibre et grande structure. Parfait en apéritif ou en accord avec du foie gras et des fromages tel Roquefort, Comté, Beaufort.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols de graves, argile et galets. Cette diversité de sols apportent une grande complexité au vin.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, par tris successifs. Jusqu'à cinq passages sont exécutés sur une même parcelle afin de récolter les grains gorgés de sucre. Vin fermenté par thermorégulation à 20-22 °C en cuves. Deux ans en cuve de ciment, puis 12-18 mois en fûts de chêne selon les millésimes.



3 540350 111737