VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Château Larrue

Sélection

AOC Côtes de Duras - 2022 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

"Mon père a débuté la propriété avec 2 hectares de polyculture, dont quelques vignes qu'il vinifiait dans un petit chai.
Lorsque j'ai repris en 1989, j'ai immédiatement adhéré à la cave avec mon épouse Patricia, et nous avons développé la vigne jusqu'à monter aux 35 hectares d'aujourd'hui.
Depuis 2010, mon fils Anthony, qui a toujours voulu travailler sur l'exploitation, nous a rejoint. Il poursuit notre démarche, dans le respect de notre environnement. La relève est assurée !"
Michel LARRUE

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 100%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification traditionnelle avec élevage en barrique de chêne français.

DÉGUSTATION

Couleur rouge violine profonde.
Le nez laisse échapper des parfums de fruits rouges et noirs soutenus par des notes vanillées.
Charnue, concentrée, et pleine de sucrosité, la bouche reste ample et bien structurée. La finale longue et soyeuse évoque la vanille et le toasté.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C
ACCORDS GOURMANDS: Pièce de bœuf grillée, gratin dauphinois, boudin aux pommes, ...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.