

# 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 & Desseauve

SCEV Michel Gonet et Fils

Château Lesparre 33750 Beychac et Caillau

Tél. +33 (0)5 57 24 51 23 - [info@gonet.fr](mailto:info@gonet.fr) - [www.gonet.fr](http://www.gonet.fr)

