

# CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE CUVÉE PRESTIGE AOC BORDEAUX



## DEGUSTATION

Une robe pourpre soutenue et profonde aux légers liserés tuilés.  
Un nez intense aux notes fraîches, mentholées, épicées qui s'ouvre sur des senteurs de fruits mûrs, de réglisse et de griotte.  
Les tanins enrobés et soyeux emplissent votre bouche d'arômes fruités, toastés, épicés, au notes de moka. Très belle longueur en bouche et une étonnante finale persistante.

Vous partagez un moment de bonheur en servant ce vin de garde, ample et généreux, à vos amis à l'apéritif ou en accompagnement de viandes rôties ou gibiers en sauce. Carafes de préférence.

Ce vin peut être bu jeune sur le fruit. Il peut également être conservé 8 à 12 ans pour les amateurs de vins bouquetés.

## RECOMPENSES

millésime 2016	Médaille Argent Vignerons Indépendants 2019
millésime 2015	Médaille Or Lyon 2018 - Bronze Bordeaux 2018 Médaille Bronze Mâcon 2018 Médaille Or Vignerons Indépendants 2018 Médaille Or Gilbert & Gaillard 2018 Médaille Or Los Angeles 2019 « Coup de coeur » Express 2018
millésime 2014	Médaille Or Gilbert & Gaillard Médaille Argent Challenge Entre-deux-mers 2018
millésime 2010	Médaille Or Lyon 2015

**ASSEMBLAGE** Merlot 75% - Cabernet Sauvignon 25%

## VINIFICATION

Cuvaisons longues en cuves inox, puis élevage pendant 18 mois avec soutirages périodiques. Mise en bouteille au château avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

Cuvées très spéciales, produites en série limitée < 10550 bouteilles.

## TERROIR

Notre parcelle nommée Lestang est une très belle croupe argilo-calcaire de 9 hectares idéalement située pour la culture de la vigne, offrant une vue panoramique à des dizaines de kilomètres à la ronde sur la région Entre-deux-mers.