

Grand Classique DU CHÂTEAU DE L'ORANGERIE

AOC LOUPIAC

Mise en bouteille au Château

Encépagement

100% Sémillon.

Dégustation

Ce vin, d'une belle couleur jaune, est particulièrement marqué par des arômes de fruits confits et un goût final bien équilibré et boisé.

Son onctuosité, sa rondeur, son gras, s'additionnent aux arômes fruités donnant au vin son élégance et sa longueur.

Température idéale 12-14°C

Terroir Côteaux argilo-calcaires.

Production 2,50 hectares, 90 hectolitres, 1000 caisses.

Vinification

Seule une petite quantité de ce vin est produite chaque année. Les grappes sont cueillies manuellement dès leur maturité par vendanges successives.

Accompagnement

Ce vin est particulièrement recommandé pour l'apéritif ou sur les foies gras, les viandes blanches rôties, la volaille, le fromage (type roquefort) et les desserts légèrement sucrés.

Vieillessement

Peut se boire dès à présent mais peut aussi subir un vieillissement de plus de 10 ans.



BORDEAUX