



CHÂTEAU LABATUT

CUVÉE PRESTIGE

AOC BORDEAUX



TERROIR & VIGNOBLE

Plantations exposées au sud, en légères pentes et petits coteaux, sur un terroir constitué de calcaire maritime à fossiles sous une couche d'argile riche en minéral de fer.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés frais, les cépages Cabernet Franc, Merlot et Cabernet Sauvignon sont égrappés et foulés. Une macération pré-fermentaire à froid est pratiquée pendant 5 à 7 jours (10°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, à basse température (20-22°C), avec des pigeages et remontages fréquents. Les apports d'oxygène sont très modérés afin de privilégier l'expression aromatique du vin. La durée totale de cuvaison varie selon les années de 20 à 25 jours.

Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est ensuite élevé en cuves durant 12 à 14 mois. Après filtration, le vin est mis en bouteille au château.

DÉGUSTATION

Avec sa belle robe rubis et ses arômes de fruits rouges écrasés, cette cuvée brille par son équilibre et sa gourmandise. La bouche est onctueuse, dense, pleine. La fraise, le cassis et la mûre dominent avec une belle persistance.

CONSEILS DE SERVICE

Servi légèrement frais (16-18°C) cette cuvée est une invitation au partage d'un dîner entre amis. Elle se révélera sous son meilleur jour dans les 2 à 5 ans suivant la récolte, en accompagnement d'une côte de veau grillée ou encore d'un délicieux poulet rôti aux fines herbes.