



CHÂTEAU LE TROS

Dernier Carat

PRODUCTION: 1800 BOUTEILLES DE 50 CL

CÉPAGES: SAUVIGNON GRIS 100%

TYPE DE SOL: PLATEAU ARGILO-CALCAIRE

DENSITÉ DE PLANTATION: 4000 PIEDS/HA

ÂGE DE LA PARCELLE: 10 ANS

VENDANGES: 2 PASSAGES MANUELS

FERMENTATION ET ÉLEVAGE: EN BARRIQUES BORDELAISES NEUVES

CENOLOGUE: DENIS GALABERT

PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION :

DÉJÀ RÉPUTÉ AVANT MÊME D'ÊTRE DÉGUSTÉ, LE MILLÉSIME 2015, DANS L'ENSEMBLE DU VIGNOBLE BORDELAIS N'A PAS FINI DE FAIRE PARLER DE LUI. IL NOUS SEMBLAIT DONC INCONTOURNABLE COMME TOUTE ANNÉE EXCEPTIONNELLE DE MARQUER LE COUP ET DONC DE CRÉER CETTE NOUVELLE CUVÉE DE VIN RARE APPELÉES « DERNIER CARAT ».

CE VIN VOUS SÉDUIRA PAR SON ATTAQUE TRÈS GOURMANDE AUX NOTES DE MIEL, ABRICOT CONFIT. IL CONTINUERA À ÉVEILLER VOS SENS AVEC UNE FINALE PLEINE DE FRAICHEUR. DE NOMBREUSES CAUDALIES VOUS PERMETTRONT D'APPRÉCIER LONGUEMENT CE VIN EN BOUCHE. À DÉGUSTER TRADITIONNELLEMENT SUR UNE TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, OU PLUS ORIGINALEMENT SUR UN FROMAGE TYPE « BLEU DES BASQUES ».

CHATEAU LE TROS

Le Broustera,

33420 Tizac-de-Curton

Mail: chateaufretros@orange.fr

www.chateaufretros.fr