

Château Les Arroucats Cuvée Virginie

Sainte Croix du Mont

Un vin d'une belle complexité aromatique allant du beurre aux épices fines en passant par les fruits exotiques, l'abricot et la pêche blanche.

Cette richesse se retrouve au palais, équilibrée par une vivacité présente de l'attaque à la finale. Harmonieux et racé, il pourra être apprécié immédiatement comme dans 5 ou 10 ans

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Sainte Croix du Mont. La propriété fut fondée après guerre par Mr Labat. Reprise en 1990 par sa fille Mme Annie Lapouge qui s'est attachée à développer et moderniser le domaine jusqu'en 2000 où sa fille Mme Virginie Barbe prit sa succession.

SUPERFICIE : 22 hectares

NATURE DU SOL : Sur un plateau panoramique formé de bancs d'huîtres fossiles datant de l'ère tertiaire, situé à 110 mètres au dessus du niveau de la mer. Sols argilo calcaires contenant des agglomérats de fossiles d'origine marine.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 87 % Semillon, 10 % Sauvignon, 3% Muscadelle

Age moyen des vignes : 40 ans.

VENDANGES : Manuelles par tries successives (3 au minimum). Rendement moyen : 35 hl / ha

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves inox et ciment

ELEVAGE : 1 à 2 ans en cuves

PRODUCTION ANNUELLE : 20 000 bouteilles par an pour cette cuvée

