

Terroirs Traditions et Crus



Château VERMONT



Le château

En 1874, l'édition n°3 du Féret faisait déjà apparaître le Château VERMONT comme un des premiers crus de l'Entre-deux-mers. Ce cru compte aujourd'hui 40 Ha de vignes plantées autour du château datant du 19^e siècle. Depuis 2010, nous nous employons à extraire le meilleur de son terroir et à redonner à cette propriété toutes ses lettres de noblesse.

Vignoble

Superficie	: 5 hectares
Age du vignoble	: 25 ans
Production	: 30 000 bouteilles
Terroir	: argilo-calcaire avec un peu de limons entièrement drainé
Mode de taille	: guyot double
Encépagement	: Cabernet Franc 40%, C. Sauvignon 40%, Petit verdot 20%
Densité plantation	: 4 700 pieds/ha
Rendement	: 50 HI / ha
Sélection parcelaire	: oui, plateau calcaire à fleur

Elisabeth et David Labat

Vinification

Macération	: Macération pré-fermentaire à froid (5°C) pendant 6 jours.
Pressurage	: direct à basse pression
T° de fermentation	: inférieur à 16°
Types de cuves	: inox thermo régulées
Maîtrise des T°	: oui
Elevage	: sur lies fines
Degré d'alcool	: 12,5% vol
Cœnologue conseil	: Claude Gros

Caractéristiques gustatives

Le rosé du Château VERMONT possède une robe rose très tendre. Un nez très finement fruité et floral, tout en subtilité.

La bouche est savoureuse, charnue, très fruitée et équilibrée par une bonne vivacité.

Ce rosé d'une grande élégance se consommera dans les 2 ans.

80% Cabernets, 20% Petit Verdot. Rosé de pressurage direct à froid, vinifié à basse température, élevé sur lies,

Une référence en Bordeaux Rosé.

Récompenses

Millésime 2020 : Médaille Argent Concours International de Lyon
Médaille Argent Challenge International de Bourg



Contact commercial David Labat

Terroirs Traditions et Crus

Lieu-dit Vermont – 33760 Targon

Tél. : 06 20 02 44 80

terroirstraditionsetcrus.com