



# CHÂTEAU LE VIROU - SUBLIMUS BLANC

## BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 2017

DEPUIS 1640



### Historique

L'âme du Virou remonte au 17ème siècle. Le domaine, alors dénué de toute vigne, était l'un des deux grands relais du silence de l'Ordre des Carmes Déchaussés. Appelé Saint Désert du Virou, ce lieu de culte et de prière accueillait les moines venus des quatre coins de la France pour se recueillir dans le silence. Pendant près de deux siècles, les moines construisent ce vaste monastère et aménagent de nombreux souterrains qui relient le Virou aux différents points stratégiques de la région. En partie condamnés ou détruits lors de la vente du domaine après la révolution française, il ne reste de cette ère qu'une chapelle et trois souterrains. Le monastère, lui, après avoir été pratiquement détruit, a été en partie reconstruit par la famille Delbos, propriétaire du domaine entre 1791 et 1919. Pierre Jean Larraqué attache beaucoup d'importance à l'histoire de ses propriétés. Pour lui, celles-ci représentent un héritage qu'il doit transmettre. Un patrimoine historique qu'il veut continuer à faire vivre à travers ses vins et ces sites magnifiques. Ainsi, depuis l'acquisition du Virou en 2013, un projet de réhabilitation de ces lieux historiques a été mis en place. Avec le départ des premiers travaux en 2015, le Virou continue d'écrire son histoire.



### DÉGUSTATION

**Couleur :** Belle robe aux reflets minéraux

**Nez :** Affiche une belle typicité avec des notes de fruits exotiques et une touche boisée

**Palais :** Ample et gras tout en rondeur, un bel équilibre entre tension et fruit confère à cette cuvée une expression aromatique exceptionnelle.

| LE VIGNOBLE                                 | VINIFICATION  |
|---|---|
| <b>Region :</b> Blaye Côtes de Bordeaux     | <b>Vendanges :</b> Sélection de zones parcellaires. Vendanges mécaniques avec tri embarqué. |
| <b>Surface totale :</b> 104 hectares        | <b>Thermoregulation :</b> Externe par échangeur, pompe à chaleur                            |
| <b>Surface de production :</b> 3,5 hectares | <b>Maturation :</b> En barriques de 400 litres pendant 24 mois                              |
| <b>Densité :</b> 5000 pieds / hectare       | <b>Cépages :</b> Sauvignon Blanc 80% / Sémillon 20%   |
| <b>Terroir :</b> Argilo-calcaire            |   |

« Le futur se construit quand il franchit le temps »