



CHÂTEAU LE VIROU - SUBLIMUS BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 2016

DEPUIS 1640



Historique

L'âme du Virou remonte au 17^{ème} 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 pourpre développant des notes vanillées, pâtisserie et fruits noirs

Nez : En bouche, son attaque puissante laisse place à un cœur de bouche charnu, à des tanins fondus et élégants

Palais : Remarquable persistance aromatique.

LE VIGNOBLE	VINIFICATION	RÉCOMPENSES
<p>Region : Blaye Côtes de Bordeaux</p> <p>Surface totale : 104 hectares</p> <p>Surface de production : 3,5 hectares</p> <p>Densité : 5000 pieds / hectare</p> <p>Terroir : Argilo-calcaire</p> <p>Encépagement: Merlot 90% / Cabernet Franc 10%</p>	<p>Vendanges : Sélection de zones parcelaires. Vendanges mécaniques avec tri embarqué.</p> <p>Thermoregulation : Externe par échangeur, pompe à chaleur</p> <p>Maturation : En barriques de 400 litres pendant 24 mois</p>	<p>1* Guide Hachette 2019</p>

« Le futur se construit quand il franchit le temps »

Pierre Jean
LARRAQUÉ

Pierre Jean Larraqué

VIGNOBLES
Pierre Jean Larraqué