



Pierre Jean Larraqué, Maître assembleur

Natif du Médoc, Pierre Jean Larraqué est fils d'agriculteurs et de viticulteurs. Après 40 ans de carrière dans le vin, il est aujourd'hui propriétaire de six châteaux en bordelais et dirige le groupe Larraqué Vins International.

Par choix et quête de la meilleure qualité, il ne travaille que des vins de Récoltants, qu'il sélectionne lui-même et en véritable Maître assembleur, il accorde dans sa gamme signature des cépages traditionnels du bordelais avec des cépages rares en quête de plaisir à la dégustation immédiat, de finesse, d'équilibre et de noblesse.

Vignoble :

Ce vin de Bordeaux est issu d'un vignoble certifié Haute Valeur Environnementale et a été mis en bouteille à la propriété.



Assemblage : 70% Malbec – 30% Merlot

Le MALBEC, pour l'arôme

Cépage peu présent dans le bordelais. Si les rendements sont faibles à moyens, il est coloré, riche en tanins, fruité et donne des vins plus tendre que celui des Cabernets et pouvant se boire rapidement. On retrouve alors des arômes épicés, poivrés, de cuir, de jasmin etc...

Le MERLOT, pour la rondeur

Le Merlot, cépage le plus répandu dans le Bordelais (50%), est un cépage précoce, qui apprécie les sols qui gardent un peu de fraîcheur en été, lui permettant ainsi un développement favorable. Il apporte aux vins une intensité colorante importante, de la souplesse, des arômes de fruits rouges charnus comme la prune, le cassis, la cerise, la figue, la violette. Il donne un vin pouvant être apprécié plus rapidement et ne nécessitant pas une longue garde.

Dégustation :

Ce vin offre une belle intensité aromatique et un parfait équilibre avec un Merlot très rond aux arômes de petits fruits rouges et un Malbec venant apporter du corps, de l'intensité et de la complexité, ainsi que des notes épicées, légèrement poivrées.

A apprécier entre 14 et 16°C sur des grillades, viandes blanches, viandes rouges ou un crumble de légumes au parmesan.



Pierre Jean Larraqué, Maître assemblée

Natif du Médoc, Pierre Jean Larraqué est fils d'agriculteurs et de viticulteurs. Après 40 ans de carrière dans le vin, il est aujourd'hui propriétaire de six châteaux en bordelais et dirige le groupe Larraqué Vins International.

Par choix et quête de la meilleure qualité, il ne travaille que des vins de Récoltants, qu'il sélectionne lui-même et en véritable Maître assemblée, il accorde dans sa gamme signature des cépages traditionnels du bordelais avec des cépages rares en quête de plaisir à la dégustation immédiat, de finesse, d'équilibre et de noblesse.

Vignoble :

Ce vin de Bordeaux est issu d'un vignoble certifié Haute Valeur Environnementale et a été mis en bouteille à la propriété.



Assemblage : 70% Petit Verdot - 30% Merlot

Le PETIT VERDOT, pour l'intensité

Ce cépage donne des vins taniques avec une forte concentration en anthocyanes, charpentés, de couleur vive foncée, avec des degrés alcooliques très honorables, de bonne garde et très longs à développer leur bouquet. Ce cépage apporte au vin un parfum de cacao et de tannerie, des notes épicées et des arômes de réglisse et violette.

Le MERLOT, pour la rondeur

Le Merlot, cépage le plus répandu dans le Bordelais (50%), est un cépage précoce, qui apprécie les sols qui gardent un peu de fraîcheur en été, lui permettant ainsi un développement favorable. Il apporte aux vins une intensité colorante importante, de la souplesse, des arômes de fruits rouges charnus comme la prune, le cassis, la cerise, la figue, la violette.

Dégustation :

Pierre Jean Larraqué, exprime dans ce flacon tout son savoir-faire dans l'art de l'assemblage. Ce vin opulent, d'une belle complexité marie le Petit Verdot au parfum profond de cacao et de tannerie enrobé à un Merlot rond et gourmand sur des notes de petits fruits rouges.

A apprécier entre 14 et 16°C sur des gibiers, un rôti de bœuf ou des fromages à pâte molle.



Pierre Jean Larraqué, Maître assembleur

Natif du Médoc, Pierre Jean Larraqué est fils d'agriculteurs et de viticulteurs. Après 40 ans de carrière dans le vin, il est aujourd'hui propriétaire de six châteaux en bordelais et dirige le groupe Larraqué Vins International.

Par choix et quête de la meilleure qualité, il ne travaille

que des vins de Récoltants, qu'il sélectionne lui-même et en véritable Maître assembleur, il accorde dans sa gamme signature des cépages traditionnels du bordelais avec des cépages rares en quête de plaisir à la dégustation immédiat, de finesse, d'équilibre et de noblesse.

Vignoble :

Ce vin de Bordeaux est issu d'un vignoble certifié Haute Valeur Environnementale et a été mis en bouteille à la propriété.



Assemblage : 79% Sauvignon – 21% Muscadelle

Le Sauvignon, pour la fraîcheur

D'origine bordelaise, le Sauvignon Blanc, est réputé comme étant l'un des meilleurs cépages Français pour le vin blanc. En général, le Sauvignon donne des vins blancs secs. Il est très recherché pour sa fraîcheur, sa structure et sa minéralité.

La Muscadelle, pour ses arômes floraux

La muscadelle est un cépage blanc traditionnel du bordelais. La muscadelle, lorsqu'elle est saine et mûre, apporte aux vins un caractère intensément floral avec des arômes de chèvrefeuille, d'acacia.

Dégustation :

Un vin blanc très aromatique, nerveux, fin et corsé aux notes d'agrumes et de buis typique du sauvignon est sublimé par des notes florales, de chèvrefeuille et d'accacia apportées par la Muscadelle.

A apprécier entre 11 et 13°C en apéritif, ou associé à un plateau de fruits de mer ou un poisson grillé.