



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU LOIRAC - AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

Château Loirac est un lieu prestigieux et convivial, propice à l'élaboration d'un grand vin. Aujourd'hui, la production moyenne annuelle atteint 80 000 bouteilles selon les millésimes. Les cépages sont vinifiés et élevés en barriques et c'est lors de l'assemblage que les proportions des cépages sont définies en collaboration avec l'œnologue conseil. Ce travail, précis et très méticuleux permet d'obtenir, dans des volumes variables, un vin tannique, de longue garde, typique de l'appellation Médoc.

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Médoc – Cru Bourgeois
Cépages:	40% Merlot – 55% Cabernet Sauvignon - 10% Petit Verdot
Superficie:	15 hectares
Terroir:	Graves sableuses
Age de la Vigne:	15 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Vendanges mécaniques avec tris successifs. Table de tri vibrante.
Vinification:	Cuve inox. Capacité de cuverie de 2000 hectolitres. Maîtrise des températures. Pressoir vertical hydraulique.
Elevage:	Durée d'élevage variable en fonction de la dégustation, de 10 à 15 mois.
Mise en Bouteilles:	Au Château Loirac.

DÉGUSTATION

Robe:	Un vin concentré, de couleur grenat soutenu.
Nez:	Equilibré, notes de fruits rouges telle la fraise des bois.
Bouche:	Une longueur en bouche soyeuse et généreuse. Vin d'une belle complexité et homogénéité.
Temps de Garde:	Bon potentiel de 8 à 10 ans.

MÉDAILLE



ARGENT Concours des Vignerons Indépendants

