



# Château LOIRAC

MÉDOC

2012

Situé sur une très belle croupe de graves garonnaise, en bordure de Gironde, ce vignoble de près de 15 hectares profite de tous les bénéfices liés à la localisation. Avec des raisins récoltés à maturité, les vins obtenus sont ainsi riches et profonds.

**Médaille d'Argent Vignerons Indépendants**

**Encépagement** : 60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

**Méthodes culturales** : Taille bordelaise – Entretien traditionnel  
Effeillage – Vendanges vertes partielles - Lutte raisonnée

**Vendanges** : Récolte mécanique avec tris successifs  
Vinification traditionnelle avec macération à froid de 5 à 10 jours, mise en barriques pendant 12 à 15 mois

**Belle robe rouge assez soutenu, nez expressif mariant notes de fruits rouges et de bois. Ensemble harmonieux. En bouche un vin dense, ramassé, puissant, où l'on retrouve ce mariage plutôt réussi du fruit et du chêne. Un style franc et équilibré**

**Accords** : Plats de viandes blanches et rouges, gibiers, poissons en sauce au vin rouge, fromages à pâte dure