

Château Liot

Château Liot
2011

J. DAVID
33720 BARSAC

TÉL. 05 56 27 15 31

FAX 05 56 27 14 42

E-mail : chateau.liot@wanadoo.fr

Appellation : Sauternes

Situation : La propriété située sur le plateau du Haut Barsac profite au maximum du micro-climat de Sauternes. La particularité du sol du Haut Barsac est cette terre argileuse et rouge qui repose sur un lit de calcaire éclaté

Superficie de la propriété : 25 hectares.

Age moyen du vignoble : 45 ans

Sol et sous-sol : Terre argilo calcaire

Encépagement : Sémillon 85 %, Sauvignon 10 %, Muscadelle 5 %

Taille : Taille à cô, le but à atteindre à Sauternes Barsac est d'avoir peu de raisins sur le pied, c'est pourquoi on pratique la taille « à cô » qui restreint les grappes et favorise la concentration des baies de raisin.

Vendange : Vendanges manuelles

Fermentation et cuvaison : Cuves.

Elevage : Barriques séjour 18 mois.

Export : Royaume Uni, Belgique, Suisse, Italie, Norvege, Asie

Dégustation : Vin harmonieux et très élégant dans son expression aromatique. Des fraîches notes fruitées (mirabelle, agrumes) se mêlent à des touches surmûries (miel, fruit de la passion et abricot confits). Il se classe parmi les plus réputés de cette région.

Accord Vins & Mets : Les vins du Château LIOT par leurs fruits et leur vivacité s'expriment parfaitement à l'apéritif, leur alliance avec des fromages bleus comme le roquefort est un délice. ils s'accordent aussi avec les poissons fins (turbots sauce mousseline, quenelles de brochets, filets de sole, terrines de langoustine à l'estragon) sur le foie gras, sur bien des gibiers tels que la caille et le perdreau, sur les fruits. Le Sauternes se marie également avec certaines épices, tel le gingembre, le curry, il est aussi parfait avec un biscuit sec (cookies aux noisettes, financiers aux amandes). Son étonnante richesse lui confère l'immense avantage de suffire à lui seul à tout un repas de gourmets. Il se marie bien avec le sucré-salé de la cuisine chinoise.

