

Fiche technique

CHATEAU LAROCHE PIPEAU

ORIGINE : FRANCE, BORDEAUX

Type : VIN ROUGE

Appellation : AOC FRONSAC

Situation : LA RIVIERE, à l'ouest du village de Saint-Emilion

Variétés : 90% Merlot / 10 % Cabernet Franc

Sol : ARGILO - CALCAIRE

Vignoble : 4.75 ha

Vinification: la récolte est vinifiée en cuves ciment,

Élevage : de 12 à 14 mois en Barrique de chêne Français dont 30 % est renouvelées chaque année, le vieillissement en merrain de la forêt de l'allier ajoute de la complexité à ce vin de grande finesse.

Production : 5 000 à 20 000 bouteilles par an

Volume : 750 ml / 1500 ml /3000 ml /6000 ml

Il se déguste sur des viandes rouges, telle qu'une belle entrecôte à la bordelaise aux cèpes, ou des plats à base d'agneau ou de canard. Il accompagnera parfaitement les fromages affines ainsi que des profiteroles au chocolat et pralin.

A déguster entre 18° et 20°C

