



Château Vernous

MÉDOC
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Construit en 1749, Château Vernous est une propriété typique du Médoc, située au nord du département, entre l'estuaire de la Gironde et l'océan atlantique. Autour de 1830, Château Vernous est un lieu de rendez-vous pour les chasseurs. Occupée puis laissée à l'abandon par les allemands pendant la seconde guerre mondiale, le Château Vernous a ensuite appartenue a des grandes maisons issues du vin comme les Champagnes Deutz. En 1998, Pierre Jean Larraqué en fait l'acquisition et impulse une nouvelle dynamique à cette belle endormie. Château Vernous se transforme et renaît suivant la stratégie de développement de Pierre Jean Larraqué. Trois hectares de vignes sont replantés, 4 hectares supplémentaires sont rachetés au château voisin. Aujourd'hui, le vignoble mesure 42 hectares. Des travaux dans les chais et sur les extérieurs du domaine embellissent la propriété, lui faisant peu à peu retrouver son éclat des époques passées.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 42 hectares

Nature des sols : Sablo-graveleux.

Encépagement : Merlot 46% - Cabernet Sauvignon 38% - Malbec 7% - Cabernet Franc 6% - Petit Verdot 3%

Densité : 6 500 pieds/hectare.

VINIFICATION

Sélection parcelleire. Vendanges mécaniques avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai. Sept jours de fermentation environ puis 3 à 4 semaines de macération en cuves thermorégulées de 140 Hl. Les vinifications sont menées à 25-27°C et les macérations se prolongent jusqu'à un mois. Elevage barrique pendant 12 mois dans des barriques de chêne français de 400 litres.

DÉGUSTATION

Château Vernous présente une robe profonde aux reflets violets. Un nez riche et complexe sur des notes de petits fruits et d'épices. Une bouche concentrée, charnue, pleine de rondeur et de gras sur des notes fruitées.

HISTORY

Built in 1749, Château Vernous is a typical Medoc property, located in the north of the department, between the estuary of Gironde and the Atlantic Ocean. Around 1830, Château Vernous was mostly a hunting appointment. Occupied and then abandoned by the Germans during the Second World War, Château Vernous then belonged to famous wine houses such as Champagnes Deutz. In 1998, Pierre Jean Larraqué acquired it and gave new dynamics to this sleeping beauty. Château Vernous starts its rebirth following the development strategy of this man of terroir. Three hectares of vines are replanted, an additional 4 hectares are bought from the neighboring château. Today the vineyard measures 42 hectares. The meticulous work in the cellars and on the exterior of the estate embellished the property, making it progressively regain its former glory.

TERROIR'S SECRETS

Area: 42 hectares

Terroir : Sandy gravel soils

Grape Varieties: Merlot 46% - Cabernet Sauvignon 38% - Malbec 7% - Cabernet Franc 6% - Petit Verdot 3%

Density : 6 500 feet/hectare.

VINIFICATION





Plot selection. Mechanical harvest with on-board sorting and then additional sorting of the harvest in the cellar. About seven days of fermentation followed by 3 to 4 weeks of maceration in temperature-controlled tanks of 140 Hl. The vinifications are carried out at 25-27 ° C and the macerations last up to a month. Aging in barrels for 12 months in French oak barrels of 400 liters.

TASTING

Château Vernous presents a deep color with purple reflections. A rich and complex nose with notes of berries and spices. A concentrated, fleshy palate, full of roundness and fat with fruity notes.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancesdesrecoltants.com  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

