



Le Blanc de Laubespın

Blanc de Noir

Propriété Certifiée HVE3 - Vigneron Indépendant

Vin de France



« L'inattendu »

Le Blanc de Laubespın est le fruit d'une recherche approfondie de savoir-faire. Issus de raisins noirs 100 % Cabernet-sauvignon, ce vin blanc est un « Blanc de Noir » extra sec qui offre beaucoup de minéralité. Une aromatique à la fois expressive et subtile. Ce grand vin-blanc, imaginé par la Famille Richard-Barraud, est unique et atypique.

Le Blanc de Laubespın,

Vous accompagnera tout au long du repas,

L'apéritif et les entrées

Des huîtres, des couteaux, une salade de pinces de crabe, une tarte au thon, un ceviche de daurade, un carpaccio de saumon ou de bœuf, des poivrons marinés, un grenier médocain.

Les Plats

Des langoustines grillées, des sushis et des sashimis, des chipirons à la plancha, une sole meunière, des salades de saison, un wok de légumes croquants, un risotto aux Saint-Jacques ou aux légumes du marchés, un tartare de canard.

Les fromages

Un chèvre frais, un Saint Marcellin, une tomme des Pyrénées

Les desserts

Un Sorbet citron, un crumble pommes-poires, une mangue fraîche.

Notre Engagement,

Nous garantissons que « Le Blanc de Laubespın » est un vin produit exclusivement à partir des vignes de la propriété familiale. Tous les raisins sont récoltés sur les terres du domaine.

Commune : Queyrac, située en Nord Médoc

Type de sols : Sableux, sous-sol calcaire

Age du vignoble : Moyenne 30 ans

Pressurage direct, vinification en cuve inox

Densité de plantation : 6800 pieds par hectare

Cépages : 100 % Cabernet Sauvignon

Élevage : 7 mois en barriques de chêne Français.

Château Carmenère, 20 chemin de Lourtet – 33340 Queyrac France
Phone : + 33 (0)6 52 70 63 28 email : chateaucarmenere@free.fr