



# Château Laubespain

## Cuvée Classique

Propriété Certifiée HVE3 - Vigneron Indépendant



### « Vignoble historique de la famille Richard-Barraud »

« Classique » de par son assemblage, il sera vous séduire par sa douceur et sa buvabilité.

C'est un vin pour les copains, qui accompagnera tous vos moments conviviaux.

S'accorde idéalement avec les viandes rouges, les plats mijotés, les gratins de viande, des poissons, la volaille, les tomates, la pizza et beaucoup d'autres aliments.

Rapport qualité prix garanti !

### L'histoire,

C'est de là que tout commence. Mes parents « Alain et Chantal » la 4ème génération ont grandement participé à la survie de ce vignoble tout en me transmettant la passion de ce métier.

« Laubespain » reprend le nom d'un lieu-dit où la majorité des vignes se situe.

Ce vin rouge représente un très bel équilibre, fruité et raffiné.

**Appellation : Médoc**

**Commune : Queyrac, située Nord Médoc**

**Type de sols : 50 % Sablo-graveleux, 50 % Argilo-calcaire**

**Age du vignoble : Moyenne 40 ans**

**Assemblage du vin présenté : Cabernet-Sauvignon, Merlot.**

Cet assemblage est élevé en cuves.

**La Garde :** peut se garder jusqu'à 6 ans.

**Température de service :** 14 à 18 °C

Vin fruité peut-être bu frais, vous pouvez l'aérer avant de le déguster.

<b>Assemblage vin présenté :</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Merlot</b>	50 %	50 %
<b>Cabernet Sauvignon</b>	50 %	50 %
<b>Degrés alcooliques en % Vol.</b>	<b>13,0 %</b>	<b>13,0 %</b>