

# Château Thomas

David LABATUT

**Le principal trait de votre caractère ?**

Je suis exigeant

**L'occupation que vous préférez ?**

J'aime jouer au tennis

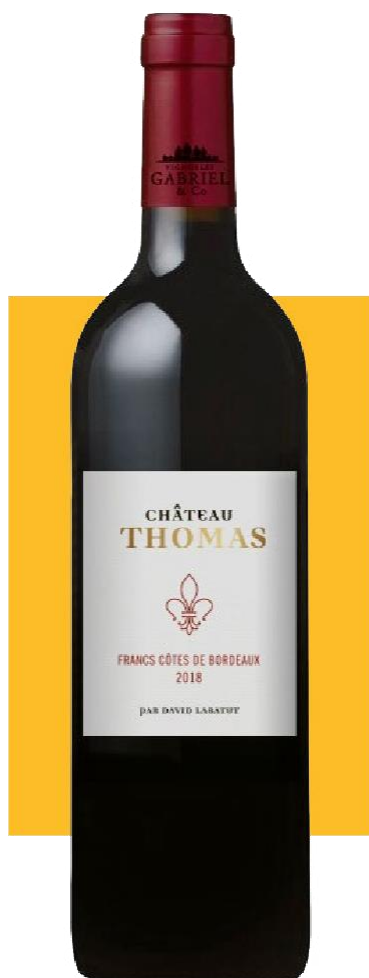
**Ce que vous aimez dans le vin ?**

Le plaisir de la dégustation

**La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?**

La sincérité

Ma famille exploite la propriété depuis quatre générations aujourd'hui. Je suis très fier de pouvoir perpétuer un savoir-faire familial et constater que notre vignoble s'est étendu de quatre à vingt-trois hectares ! Nous conduisons nos vignes avec une exigence sans failles, pour offrir des vins de qualité et faire de la dégustation un moment de plaisir assuré.



## Château Thomas

### FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Saint Cibard et Lussac

**Surface totale du vignoble :** 23 hectares

**Type de sols :** Argilo-calcaire

**Assemblage de cépages :** 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon

**Vinification et élevage :** Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 fois par jour. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Elevage en cuve ciment.

**Notes de dégustation :** La couleur est soutenue, sur des teintes grenats. Le nez est ouvert. La bouche dispose d'une trame tannique riche, sur un fruit rouge frais et gourmand. L'ensemble est équilibré, travaillé en finesse, aboutissant sur un vin gouleyant et accessible. Une réussite.

**Accords mets et vins :** Viandes blanches grillées

**Récompenses :**

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Or Elle à Table 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018, Médaille d'Argent Dégustation d'Été Mundus Vini Biofach 2018, Médaille de Bronze International Wine Awards 2018, Médaille de Bronze Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018