

Château Thomas

David LABATUT

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis exigeant

L'occupation que vous préférez ?

J'aime jouer au tennis

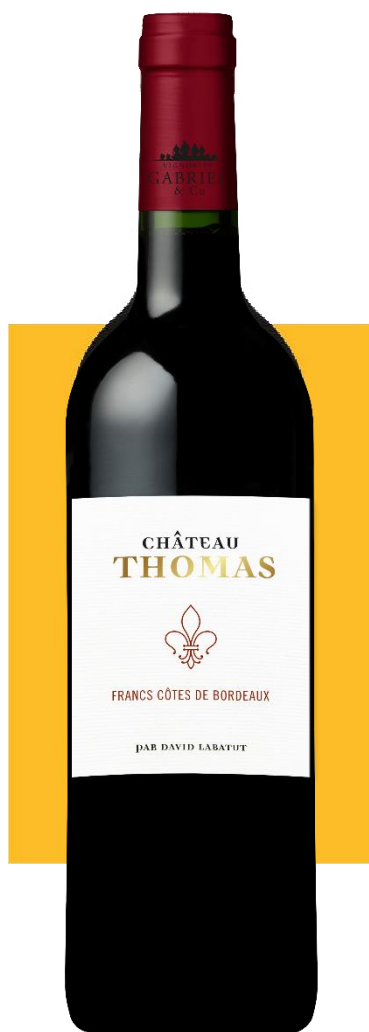
Ce que vous aimez dans le vin ?

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 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

OR ELLE A TABLE 2018

ARGENT DEGUSTATION D'ÉTÉ MUNDUS VINI BIOFACH 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

BRONZE ACADÉMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE

FRANÇAISE 2018

Millésime 2017 :

OR LYON 2019

OR CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2019

OR BERLINER WEIN TROPHY 2019

OR CITADELLE DU VIN 2019