

Château Thomas

David LABATUT

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis exigeant

L'occupation que tu préfères ?
J'aime jouer au tennis

Ce que tu aimes dans le vin ?
Le plaisir de la dégustation

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
La sincérité

Ma famille exploite la propriété depuis quatre générations ! J'ai rejoint mes parents en 2000 après une formation en viticulture et oenologie et deviens associé en 2010. Je suis très fier de pouvoir perpétuer un savoir-faire familial et constater que notre vignoble s'est étendu de quatre à dix-neuf 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

Terroir : Sols argilo-calcaires – 50 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques avec tri embarqué début octobre. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 fois par jour. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Élevage mixte en cuve ciment, inox et en barrique.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La couleur est soutenue avec 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 à un vin gouleyant et accessible. Une réussite.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou rôties

