



## CHÂTEAU LE VIROU - LE CARILLON BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 2018

DEPUIS 1640



### Historique

Le Château le Virou est un lieu chargé d'histoire. Aujourd'hui plus grande propriété d'Europe avec ses 100 hectares clos de murs, il aura fallu des siècles d'histoire pour que le visage de ce domaine viticole se dessine et donne naissance au sublime domaine que nous connaissons aujourd'hui.

L'âme du Virou remonte au 17<sup>ème</sup> siècle. Le domaine, alors dénué de toute vigne, était l'un des deux grands relais du silence de l'Ordre des Carmes Déchaussés. Appelé Saint Désert du Virou, ce lieu de culte et de prière accueillait les moines venus des quatre coins de la France pour se recueillir dans le silence. Pendant près de deux siècles, les moines construisent ce vaste monastère et aménagent de nombreux souterrains qui relient le Virou aux différents points stratégiques de la région. En partie condamnés ou détruits lors de la vente du domaine après la révolution française, il ne reste de cette ère qu'une chapelle et trois souterrains. Pierre Jean Larraqué attache beaucoup d'importance à l'histoire de ses propriétés. Pour lui, celles-ci représentent un héritage qu'il doit transmettre. Un patrimoine historique qu'il veut continuer à faire vivre à travers ses vins et ces sites magnifiques. Ainsi, depuis l'acquisition du Virou en 2013, un projet de réhabilitation de ces lieux historiques a été mis en place. Avec le départ des premiers travaux en 2015, le Virou continue d'écrire son histoire.



### DÉGUSTATION

**Couleur :** Belle robe rouge rubis.

**Nez :** Nez agréable sur des notes de fruits rouges, boisé bien fondu.

**Palais :** En bouche, vin soyeux et agréable. Son cœur de bouche gourmand laisse place à une finale longue et savoureuse. Très bel équilibre.

### LE VIGNOBLE

**Region :** Blaye Côtes de Bordeaux

**Total Surface :** 130 hectares

**Surface** de production : 4.5 hectares

**Density :** 5000 pieds / hectare

**Terroir :** Agilo-Calcaire

### LA VINIFICATION

**Vendanges :** Mécanique

**Thermoregulation :** Externe par échangeur, pompe à chaleur

**Maturation :** élevage de 12 mois en barrique de chêne

**Cépages :** Merlot 75% / Cabernet Franc 25%

« Le futur se construit quand il franchit le temps »

Pierre Jean  
LARRAQUÉ

Pierre Jean Larraqué

VIGNOBLES  
Pierre Jean Larraqué