

CHATEAU LIOT – Barsac-Sauternes

Superficie: 20 hectares

Age moyen du vignoble: 35 / 40 years

Sol: terre rouge et petites pierres sur un lit de calcaire fissuré.

Cépage : Sémillon 80 %
Sauvignon 15%
Muscadelle 5%

Vendange: Manuelle

Breeding : Barrique et cuves inox



Le Château LIOT étend son vignoble dans le Haut Barsac, lieu privilégié pour l'élaboration de grands vins liquoreux. La particularité du terroir de Barsac est ce sol argileux rouge qui repose sur un lit de calcaire éclaté, favorisant la pénétration des racines dans le sol et assurant le drainage.

La proximité du Ciron et les après-midi ensoleillés, sont très favorables au développement du Botrytis Cinérea, indispensable à l'élaboration de grands vins liquoreux.

Après fermentation et vinification traditionnelle, le vin est élevé en barrique pendant 9 à 12 mois.

Contact : Marie Amélie DAVID – marieameliedavid@chateauliot.com

Château LIOT 33720 BARSAC

Phone (0033) : 05 56 27 15 31 – Fax (0033) 05 56 27 14 42

<http://www.chateauliot.com>

<https://instagram.com/chateau.liot>

<https://www.facebook.com/chateauliot.liot>

<https://www.linkedin.com/in/ch%C3%A2teau-liot-marie-am%C3%A9lie-david>