

# CHATEAU DU LEVANT – Barsac-Sauternes

## *Second vin du Château Liot*

---

Les vendanges font l'objet d'une attention particulière. Une rigoureuse sélection de grains nobles ainsi qu'une vinification attachée aux méthodes traditionnelles, élevage en cuves, confèrent aux vins du Château DU LEVANT, racé et nerveux, un moelleux et une finesse remarquable.

Superficie: 20 hectares

Age moyen du vignoble: 35 / 40 years

Cépage : Sémillon 80 %  
Sauvignon 15%  
Muscadelle 5%

Température de fermentation : 21°

Durée d'élevage : 16 mois

Vinification : Cuves

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

Vendange: Manuelle



Caractéristiques : D'une belle puissance, d'une structure complète et bien équilibrée, vin vif et fruité élaboré dans le souhait de conserver la légèreté des fruits et des arômes.

Accords mets et vins : le Château du Levant s'accorde parfaitement avec les poissons fins (turbots sauce mousseline, quenelles de brochets, filets de sole, terrines de langoustine à l'estragon) sur le foie gras ou le bleu d'auvergne. Il se marie également avec certaines épices, tel le gingembre, le curry, il est aussi parfait avec un biscuit sec (cookies aux noisettes, financiers aux amandes). Son étonnante richesse lui confère l'immense avantage de suffire à lui seul à tout un repas de gourmets. Il se marie bien avec le sucré-salé de la cuisine chinoise.

Contact : Marie Amélie DAVID – [marieameliedavid@chateauliot.com](mailto: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>