

Caractère

Un Terroir

D'une superficie de 10 Hectares de Bordeaux et de 1,5Ha de Saint-Emilion, les vignes sont encépagées de 70% Merlot et 30% Cabernet Franc. L'assemblage de ces cépages donne à la fois corps, souplesse, équilibre et harmonie des fruits rouges.

2 Appellations - 2 Vins - 2 Textures

Le Bordeaux, de texture argileuse offre un vin d'arômes expressifs et complexes. Riche en oligo-éléments, il apporte naturellement les éléments nutritifs de qualité à la vigne.

Le Saint-Emilion, de texture argilo-sableux procure un vin d'arômes plus fins et plus longs en bouche. Sa structure grumeleuse facilite les échanges nutritifs entre la vigne et le sol et contribue ainsi à la typicité des vins de garde.

Mes Conseils

Les amoureux des vins fruités apprécieront le vin de Bordeaux dès son jeune âge.

Il convient dans des ambiances festives et conviviales. À la garde de 3 - 5 ans, ses arômes vont s'assouplir pour devenir plus rond et long en bouche. Il sera alors plus apprécié autour d'un repas à base de viande rouge.

Plus noble et prestigieux, le Saint-Emilion séduira vos invités lors de grands repas de fête. Il se mariera parfaitement sur les mets raffinés et généreux dans leurs saveurs. La garde du vin est estimée de 7 à 15 ans. À verser si possible en carafe.

DEBACQUE PIERRE

122 Avenue du Port du Roy
Condat
33500 Libourne

Téléphone : 09 83 70 89 52
Portable : 06 32 39 19 30

pierredebacque@chateaulaplemeblanche.fr
www.chateaulaplemeblanche.fr

Château
La Plume Blanche

Tarifs



Grand vin de BORDEAUX

DEBACQUE PIERRE
Propriétaire - Exploitant

Nos Vins

Château La Plume Blanche
Un style sur l'équilibre
et l'harmonie des fruits rouges



Le Bordeaux

Ce vin se démarque par son élégance et sa robe soignée, sa couleur brillante et ses savoureux arômes de framboise et de fraise.



Le Bordeaux Supérieur

Le vin de Bordeaux Supérieur est issue d'une sélection parcellaire retenue par son aspect qualitatif. L'élevage est réalisé en fût de chêne pour une durée de 6 mois.



Le Saint-Emilion

Ce vin est une merveille de fruits rouges complexe et variés enrobés de notes vanillées grâce à son élevage en fût. A bonifier si possible en cave.



DEBACQUE PIERRE
Propriétaire Exploitant

Tarifs

1er JANVIER AU 30 JUIN 2019

Château	75 cl	150cl
La plume Blanche		
Bordeaux 2014	6,00 €	13,00 €
Bordeaux 2015	6,50 €	14,00 €
Bordeaux Supérieur 2014 Elevé en Fûts de Chêne	8,00 €	17,00 €
Bordeaux Supérieur 2015 Elevé en Fûts de Chêne	8,50 €	18,00 €
Saint Emilion 2015	12,00 €	25,00 €
Saint Emilion Grand Cru 2015 Elevé en Fûts de Chêne	16,00 €	33,00€
Notre Sélection Culture Biologique	Château La Croix Simon Entre-Deux-Mers 7,00 €	

Frais de Port inclus pour toutes commandes égales ou supérieures à 36 Bouteilles.

Participation 15€ si votre commande est moins importante.

Les prix sont fixés en TTC

Situation



À 30 km au Nord-est de Bordeaux et à 8 km à l'ouest de Saint-Emilion, le Château La Plume Blanche est situé sur la presqu'île de Condat, près de Libourne, à deux pas de la Dordogne.

122 Avenue du Port du Roy
Condat
33500 Libourne

Téléphone : 09 83 70 89 52
Portable : 06 32 39 19 30
pierredebacque@chateaulaplumebianche.fr
www.chateaulaplumebianche.fr