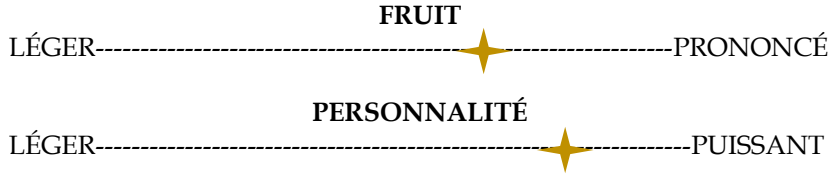




LOUPIAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Fortin



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Historique : Le propriétaire possède différentes propriétés : le Château Fortin (Loupiac) & le Château des Moulins à Vent (Cérons). Pierre Tourré qui a pris en 1983 la gérance de cette exploitation familiale, a triplé la surface d'exploitation en une quinzaine d'années. Son château Fortin est le fer de lance du domaine.

Cépages et terroir : 80% Sémillon, 10% Muscadelle, 10% Sauvignon. Son terroir bénéficie d'un climat océanique tempéré et d'un sol argilo calcaires dit molasse du fronsadais de 10 hectares. Le Loupiac possède le label français AOC ainsi que le label européen AOP.

Vinification et élevage : traditionnelle en cuves fibre de verre et inox avec contrôle de la température. Élevage en cuves et 30% de la production en barriques pendant 6 mois.

Dégustation : Belle robe jaune paille or. Un vin blanc liquoreux de belle classe, porté par des arômes de fruits confits et de fruits exotiques. Ce vin joue la carte de la finesse et cela se ressent dès le bouquet, dont les notes florales allègent les parfums de fruits confits. Onctueuse et fondue, la bouche, peut-être un peu fugace, développe des saveurs de fruits frais très agréables.

Accompagnement : Un Loupiac délicat, à associer à une viande blanche En guise d'apéritif, mais également avec le foie gras, il sera très bien sur un poulet à la crème et aux champignons et sur les desserts tels que l'ananas flambé au rhum.

Récompenses : Récolte 2021 Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2023

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 900 176	1,31	73 x 73 x 303	75 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 970 308	8,15	308 x 245 x 170	12,5 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		830	1200 x 800 x 1460	CARTON DE 6 UVC	8 COUCHES

