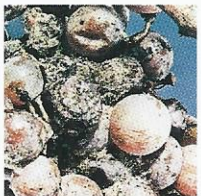




Château Plada



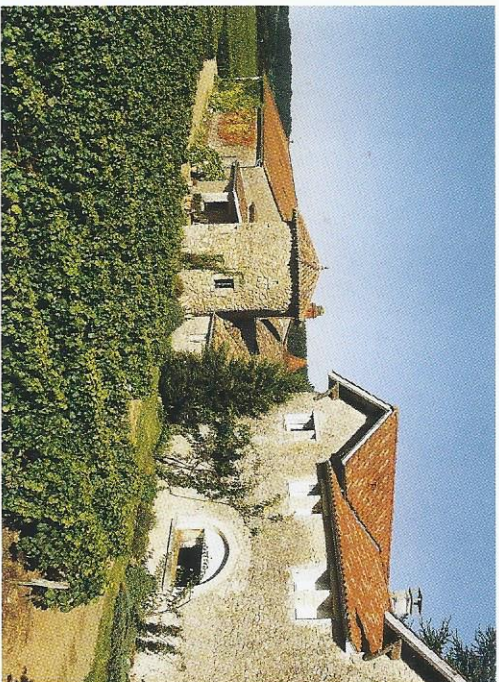
Situé sur le haut plateau de BARSAC, le domaine du Château PLADA, mentionné dans les "Homages d'Aquitaine" en 1274, est l'un des plus anciens vignobles de BARSAC et SAUTERNES. Il en est aussi l'un des tous meilleurs.

Depuis 1989, Jean-Frédéric LALANDE perpétue cette tradition familiale de haute qualité, comme pour ses vins de Graves produits sur le plateau ensoleillé d'Illats aux terres argilo-silico-calcaires. De nombreuses citations sur les revues professionnelles du vin récompensent cette exigence de qualité sans compromis.

Les vendanges au Château PLADA et la vinification sont effectuées avec le plus grand soin. Après maturité du raisin et sa concentration due au Botrytis Cinerea (pourriture noble), les vendanges par tries successives commencent (de 4 à 6 tries), les vendangeurs ne choisissant à chaque passage que les grains les plus confits.

La vinification se fait en fûts de chêne. Vieilli une année en barriques, le vin est assemblé, filtré sur terre et gardé en cuve inox jusqu'à sa mise en bouteilles à la propriété, 18 à 20 mois après la récolte.

Seules les tries de très grande qualité sont assemblées pour le cru Château PLADA, chaque millésime ayant son caractère spécifique.



LE CLOS DU ROY, petit frère du PLADA est apprécié pour son fruité, sa fraîcheur et sa vivacité toute Barsacaise.

Jeune, le Barsac-Sauternes est un vin nerveux, aux arômes de fruits et de fleurs. Il acquerra en vieillissant avec de l'onctuosité, des parfums ambrés et épicés. Il doit être servi très frais (6°C) mais non frappé pour se déguster à 10 - 12°C.

Ce vin, délicieux en apéritif, est le meilleur prélude à un menu de qualité. Traditionnel sur le foie gras avec lequel il se marie merveilleusement, on l'appréciera sur les poissons fins, les sauces à la crème, les viandes blanches, les volailles, certains gibiers à plumes et sur la lamproie à la bordelaise. Seul vin parfait sur le Roquefort, il se dégustera sur le melon, les fruits frais ou secs, sur les biscuits et amandes.

GRAND VIN DE SAUTERNES



Château Plada

2001

BARSAC

APPELLATION BARSAC CONTRÔLÉE

E.A.R.L. *Jean-Frédéric Lalande & Fils* Propriétaires à Barsac - Graves - France

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

1/0,7 l

VI

Domaine du Houmet - Lalande

AOC CÉRONS:
blanc liquoreux

Vendanges manuelles par tries successives de grains confits par le Botrytis comme pour les BARSAC-SAUTERNES, c'est un vin d'une belle couleur jaune dorée, très doux en bouche, velouté, élégant et aux fins arômes de fruits.



AOC GRAVES ROUGE

Élevé en fûts de chêne, ce vin présente une couleur vive et intense, un nez harmonieux entre fruits et bois, une bonne structure en bouche et une finale assez longue. Très agréable à boire jeune, il vieillit admirablement 10 ans.



AOC GRAVES BLANC SEC

Séduisant et vif, agréablement fruité, ce vin offre un bouquet d'une grande finesse, rehaussé de notes florales.

