

CHÂTEAU TERTRE DE LAUNAY

APPELLATION ENTRE-DEUX-MERS CONTRÔLÉE

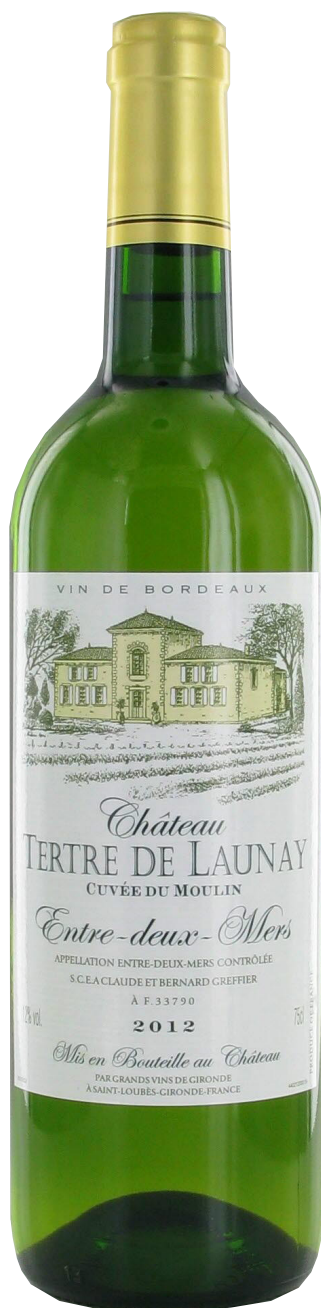
Propriétaire / owner	Claude et Bernard GREFFIER	Encépagement Grape varieties	Sémillon 45% Sauvignon 35% Muscadelle 20%
Superficie / surface	75 ha	Vendanges / harvest	Mécaniques / mechanical
Sol / soil	Argilo-calcaire Clay-limestone	Vinification	Traditionnelle

Le château Tertre de Launay se situe au cœur de l'Entre-Deux-Mers historique, cette région située entre la Garonne et la Dordogne. Quatre générations de viticulteurs se sont succédées pour créer et agrandir le domaine, qui reste une exploitation entièrement familiale et compte parmi les plus anciennes de l'Entre-Deux-Mers. Le vignoble de 75 hectares est situé sur des vallons ensoleillés, il est planté sur un sol argilo-calcaire profond, résistant à la sécheresse et très adapté aux cépages blancs.

Les vendanges sont effectuées mécaniquement. Les soins apportés à la culture de la vigne et au vin, ainsi que des techniques de vinification évoluées, garantissent un haut niveau de qualité.

Cet amour du travail bien fait permet d'obtenir un vin typé, personnalisé par son fruité, sa finesse et son élégance. Il peut être consommé jeune pour apprécier sa vivacité et son fruité, mais son évolution pendant deux à trois ans lui donnera un caractère plus chaud et une nouvelle élégance, riche d'arômes.

Le château Tertre de Launay est un grand vin blanc sec qui peut s'apprécier dès l'apéritif, rafraîchi entre 8 et 10°C. Il est parfait avec huîtres, crustacés et poissons. Il se marie également avec succès avec bon nombre de recettes : charcuterie, blanquette de veau ou de volaille, volailles rôties, carpaccio de bœuf, de magret de canard, de poisson. Il accompagne avec délicatesse les fromages de chèvre affinés ou frais, les bleus, le munster au cumin.



Château Tertre de Launay is at the heart of the historic Entre-Deux-Mers Blasiimon, a masterpiece of Romanesque architecture, and the medieval “bastide” of Sauveterre de Guyenne. Four generations of wine-growers have followed on from each other to found and expand what is still a family estate, one of the oldest in Entre-Deux-Mers. Claude and Bernard Greffier are currently in charge of 75 hectares of vineyards in sunny valleys around the Launay knoll, which they own. Each grape variety makes its own contribution to the creation of a unique wine. Semillon offers floral and white peach aromas, adds body and expresses all its aromas as it ages. Sauvignon’s powerful citrus fruit, acacia, broom and box aromas add liveliness to the blend. Floral, fruity Muscadelle adds to the aromatic complexity.

The care that goes into growing the vines and making the wine, and the sophisticated vinification techniques used, guarantee a high level of quality. This love of work well done produces a highly typical, fruity wine full of finesse and elegance. It may be enjoyed young for its vivacity and fruit, but becomes warmer and takes on a new, aroma-rich elegance if left for two or three years.

Château Tertre de Launay is a great dry white wine that may be enjoyed as an aperitif, chilled to between 8 and 10°C. It is ideal with oysters, shellfish and fish, and equally successful with charcuterie, “blanquette” of veal or chicken, roast chicken, beef carpaccio, fillet of duck breast or fish. It is also a superb accompaniment to cheese.