



Superficie > 28 hectares de vignes, 14 hectares de pruniers d'ente

Production > AOC Buzet rouge et rosé sur 26 ha, Floc de Gascogne blanc et rosé, Armagnac millésimé, pruneaux d'Agen

Sols > argilo-calcaires

Cépages rouges > Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Cépages blancs > Colombard, Ugni Blanc

Age moyen des vignes > 35 ans

Climat > climat océanique plus sec et plus chaud que sur le littoral aquitain.

Patrice et Sabine Sterlin, parents de Laetitia, nous ont transmis leur savoir-faire en 2008.

A notre tour, nous apportons notre sensibilité et notre personnalité à nos produits. Nos pratiques raisonnées permettent d'obtenir des raisins sains et de qualité, qui expriment le meilleur de notre terroir.

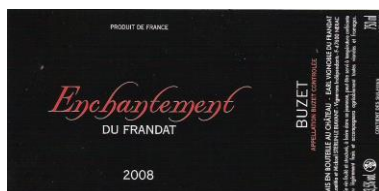
Vignerons Indépendants, nous maîtrisons chaque étape, de la culture à la commercialisation de nos vins : nous cultivons, récoltons, vinifions, élevons puis mettons en bouteille à la propriété des vins que nous sommes fiers de vous offrir.

La qualité de ces vins est fréquemment récompensée par une présence remarquée chaque année dans le Guide Hachette des Vins et régulièrement dans les revues spécialisées.

Laetitia et Michaël Le Biavant



Notre gamme de vins et alcools



Enchantement :

Vin léger et très fruité. Peut être consommé légèrement frais en été.



Château du Frandat :

Vins élevés en cuve, d'un potentiel de garde de 10 ans, aux arômes de fruits rouges, légèrement épicés avec une longue finale en bouche.



Château du Frandat Cuvée Privilège :

Vins élevés en barriques de chêne américain. Boisé relativement prononcé, arômes bruts et puissants et excellente intensité aromatique.



Château du Frandat Cuvée du Majorat :

Vins élevés en barriques de chêne français. Attaque souple en bouche, arômes boisés discrets.



Floc de Gascogne rouge et blanc :

Assemblage de jus de raisin et de jeune Armagnac, le Floc se boit frais à l'apéritif. Arômes de fruits rouges (cerise et framboise) pour le rouge. Arômes d'agrumes et fraîcheur sucrée pour le blanc.



Armagnac Ténarèze :

Assemblage d'Ugni Blanc et de Colombard. Les Armagnacs millésimés du Château du Frandat dégagent des arômes fruités puissants, des notes de pruneaux, ainsi que des arômes floraux qui en font des excellents Armagnacs de dégustation.

Laetitia et Mickaël STERLIN - LE BIAVANT
Château du Frandat - 47600 Nérac - Tel : 05 53 65 23 83 - Fax : 05 53 97 05 77
www.chateaudufrandat.fr

EARL Vignoble du Frandat au capital de 7500 euros – Siret : 507 794 733- RCS Agen
Code TVA intracommunautaire : FR 84 507 794 733