

L'Attribut des Tourtes - A.O.C. Blaye

“Un vin d'amateurs avertis à savourer entre amis autour de gibiers à plumes, d'un tournedos rossini ou de grands fromages.”

<i>Appellation</i>	: A.O.C. Blaye
<i>Couleur</i>	: Rouge
<i>Superficie</i>	: 2,5 hectares
<i>Sol</i>	: silico-argileux, sous sol graveleux
<i>Age de la vigne</i>	: 30 ans et plus
<i>Cépages</i>	: 75% merlot - 25 % cabernet sauvignon
<i>Rendement à l'ha</i>	: 35/38 hl/ha
<i>Production</i>	: 13.000 bouteilles

<i>Elaboration</i>	: Sélection parcellaire en AOC Blaye Effeillage, éclaircissement sélectif Eraflage et tri de la vendange manuels sur table Fermentation de 8 à 10 jours avec macération pré-fermentaire à froid. Remontages fractionnés, extraction raisonnée suivant la dégustation. Macération longue 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en barrique (30 à 50%) Elevage en fûts de chêne de 12 à 15 mois en lot séparés. 70% barriques neuves, 30% barriques 1 vin
--------------------	--

<i>Dégustation</i>	: Robe pourpre violacée, très dense. Nez élégant, complexe mêlant arômes de fruits noirs confiturés et boisés grillés (toast, vanille). Vin en bouche puissant aux tanins racés, belle amplitude, d'une longueur et d'une élégance sans pareil. Elaboré avec rigueur et soin, ce vin équilibré enchantera par son côté flatteur vos palais après 3 à 4 ans de garde pouvant se prolonger d'une dizaine d'années supplémentaires.
--------------------	--

