

Ch. des Tourtes Cuvée Prestige rouge

“Il accompagne toutes les viandes rouges et les fromages.
C’est le vin des grands événements.”

<i>Appellation</i>	: 1 ^{ères} Côtes de Blaye A.O.C.
<i>Couleur</i>	: Rouge
<i>Superficie</i>	: 8 hectares
<i>Age de la vigne</i>	: 25 ans
<i>Cépages</i>	: 85% merlot - 15 % cabernet sauvignon
<i>Rendement à l’ha</i>	: de 40 à 47 hl/ha
<i>Production</i>	: 50.000 bouteilles
<i>Elaboration</i>	: Sélection parcellaire avec contrôle de maturité Tri de la vendange manuel sur table Eraflage à 100% Fermentation thermorégulée entre 28 et 30°C de 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Elevage en fûts de chêne de 12 mois en lots séparés. 30% barriques neuves, 70% barriques 1 et 2 vins.



Dégustation : Robe rubis foncé très dense.
Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles, grillées du bois (vanille, toast).
La bouche puissante d’une belle amplitude reste charpentée avec des **tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement.**
De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (zan, réglisse). Associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.

