

Ch. des Tourtes Cuvée Tradition rouge

“Il se marie très bien avec les volailles, toutes les viandes et les fromages. Prêt à être dégusté dès sa jeunesse, c'est le vin du plaisir, le vin convivial.”

<i>Appellation</i>	: 1 ^{er} Côtes de Blaye A.O.C.
<i>Couleur</i>	: Rouge
<i>Superficie</i>	: 18 hectares
<i>Age de la vigne</i>	: 20 ans
<i>Cépages</i>	: 70% merlot - 30% cabernet sauvignon
<i>Rendement</i>	: 55 hl/ha
<i>Production</i>	: 130.000 bouteilles
<i>Elaboration</i>	: Eraflage à 100% Cuvaision pendant 20 jours à 28-30°C Contrôle des températures Fermentation malolactique Elevage 12 mois en cuves inoxydables
<i>Dégustation</i>	: Jolie robe rubis soutenue Nez puissant avec des notes de cassis et de framboise Bouche persistante, structurée, plaisante, bien équilibrée

