

FICHE TECHNIQUE BORDEAUX ROUGE

Château Tour du Bourdieu 2011

Appellation : AOC Bordeaux rouge

Cépages : 50% Merlot
45 % Cabernet Sauvignon
5% de Cabernet Franc

Sols et expositions : Coteaux argilo-calcaire
Vallée graveleuse de la Garonne

Surface : 12 Hectares

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité moyenne de plantation : 4000 pieds/Ha

Méthode de taille : Guillot simple

Rendement : 50 Hl/Ha

Récolte : Manuelle et Mécanique

Vinification : Classique

Elevage : En cuve, environ 1 an, puis en barriques
en chêne français de 12 à 14 mois.

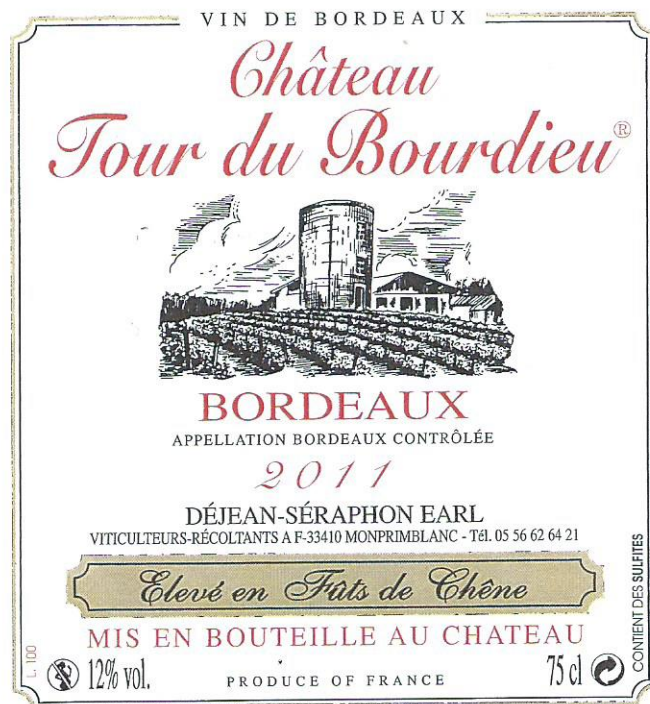
Dégustation : Avec une robe brillante, aux reflets cerise rouge surmontés d'un léger reflet tuilé, cette cuvée offre au nez, de larges notes épicées, poivrées, mentholées, auxquelles viennent s'ajouter d'agréables sensations de fruits rouges, de mures et de myrtilles.

La bouche est caractérisée par une attaque tout en souplesse, en élégance, où le soyeux des tanins se traduit par une note tendre et veloutée, venant offrir ainsi, une formule joviale et fringante, appréciable à chaque instant.

Conseil : Se savoure sur les viandes rouges, les gibiers, les fromages.

Dans de bonnes conditions de conservation, ce vin peut vieillir une douzaine d'années.

Il est conseillé de le déguster à une température avoisinant les 17° C.



E.A.R.L Déjean-Séraphon

« Château Tour du Bourdieu »

33410 Monprimblanc

Tel. 05 56 62 64 21 – Fax. 05 56 62 95 27



Vins issus de raisin de l'agriculture biologique.
Contrôle Ecocert F – 32 600

