

# FICHE TECHNIQUE BORDEAUX ROUGE

## Château Tour du Bourdieu 2010

**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 :** L'éclat de la teinte fait ressortir des nuances rubis pourpres, vives, étincelantes et soutenues.

Après aération, ,carafage, des arômes de fruits cuits, de pruneau s'expriment dans le verre.

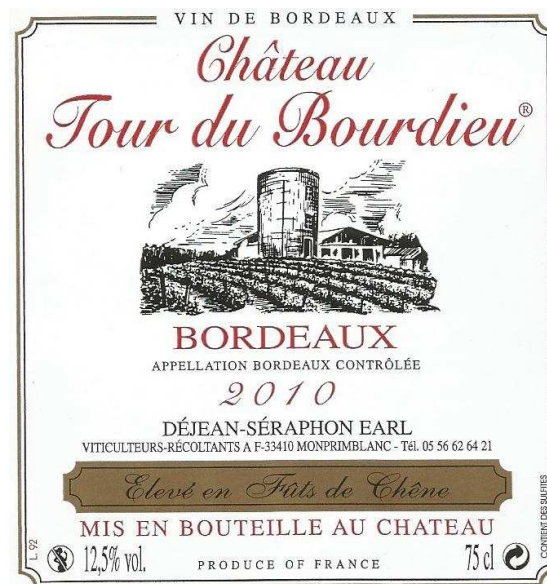
La structure tanique conforte l'idée d'un millésime capiteux, un millésime de garde que l'on doit réserver à certains mets plus épicés.

Un vin séduisant pour certains palais avertis !!!

**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

