

FICHE TECHNIQUE BORDEAUX ROUGE

Château Tour du Bourdieu

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

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 de chêne français de 12 à 14 mois.

Dégustation : le nez s'apprécie autour des notes noyautées, d'amandes, de fruit cuit, avec des petites nuances boisées.

L'aspect fumé et cendré que l'on retrouve en bouche offre d'abord un caractère chaleureux, puis les notions épicées et empyreumatiques amènent structure, persistance et générosité à cette cuvée.

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 Dejean-Séraphon

« Château Tour du Bourdieu »

33410 Monprimblanc

tourdubourdieu@yahoo.fr

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

