



CHÂTEAU DES TOURTES

LE DUO ROUGE

Appellation	Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	10 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	80 % Merlot – 20 % Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl/ha
Production	65 000 bouteilles
Élaboration	Éraflage à 100 %. Cuvaision pendant 20 jours à 28-30°C. Contrôle des températures Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inoxydables.
Dégustation	Ce vin se présente sous son aspect le plus charmeur avec des notes de fruits rouges conjuguées à une robe pourpre. Il se révèle souple et suave. Le duo s'apprécie sur sa fraîcheur aromatique, il est donc conseillé de le consommer dans sa jeunesse.
Accord mets/vins	C'est le vin parfaitement adapté à tous les moments de votre vie et à tous vos repas conviviaux et festifs. Il accommodera tous vos instants tapas aussi bien que vos plats à base de viande rouge ou blanche.