



L'ATTRIBUT DES TOURTES

Appellation	A.O.C. Blaye
Couleur	Rouge
Superficie	2,5 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	30 ans et plus
Cépages	75 % Merlot – 25 % Cabernet Sauvignon
Rendement	35-38 hl/ha
Production	13 000 bouteilles
Élaboration	Sélection parcelle en A.O.C. Blaye. Effeillage, éclaircissement sélectif. Éraflage et tri de la vendange manuels sur table. Fermentation de 8 à 10 jours avec macération pré-fermentaire à froid. Remontages fractionnés, extraction raisonnée suivant la dégustation. Macération longue 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en barrique (30 à 50 %). Élevage en fûts de chêne de 12 à 15 mois en lots séparés.
Dégustation	Robe pourpre violacé, très dense. Nez élégant, complexe mêlant arômes de fruits noirs confiturés et grillés (toast, vanille). Vin en bouche puissant aux tanins racés, belle amplitude, d'une longueur et d'une élégance rares. Élaboré avec rigueur et soin, ce vin équilibré enchantera par son côté flatteur vos palais après 3 à 4 ans de garde.
Accord mets/vins	Un vin d'amateurs avertis à savourer entre amis autour d'un plat de gibier ou d'une pièce de bœuf goûteuse.