



# CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE PRESTIGE ROUGE

<b>Appellation</b>	Blaye-Côtes de Bordeaux
<b>Couleur</b>	Rouge
<b>Superficie</b>	7 hectares
<b>Sol</b>	Silico-argileux, sous-sol graveleux
<b>Âge de la vigne</b>	25 ans et plus
<b>Cépages</b>	85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon
<b>Rendement</b>	45 hl/ha
<b>Production</b>	40 000 bouteilles
<b>Élaboration</b>	Sélection parcelle à parcelle avec contrôle de maturité. Tri de la vendange manuel sur table. Éraflage à 100%. Fermentation thermorégulée entre 28 et 30° de 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Élevage en fûts de chêne de 12 mois en lots séparés. 30% barriques neuves, 70% barriques 1 et 2 vins.
<b>Dégustation</b>	Robe rubis foncé, très dense. Nez aux notes de fruits noirs mêlés à celles grillées du bois (vanille, toast). La bouche puissante, d'une belle amplitude, reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement. De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (régliasse) associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.
<b>Accord mets/vins</b>	Il sera très apprécié sur les viandes rouges et les plats en sauce.