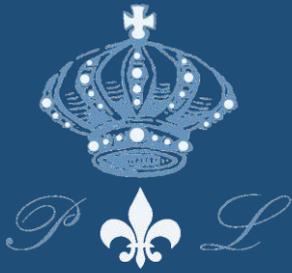


Château Grand Tuillac

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



Millésime :	2016
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Argilo-Calcaire
Superficie :	29 Ha
Rendement :	52Hl/Ha
Production	201 100 bouteilles
Vinification :	Les vendanges sont mécaniques, réalisées par une machine de dernière technologie. Un éraflage total, un passage sur table de tri de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai.

Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et du gras. Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

Elevage / Assemblage : L'élevage dure en moyenne 18 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues.
Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.

Conseil de dégustation

Servir entre 16°C et 18°C. Potentiel de garde de 5 ans.



Robe : Grenat avec des éclats de rubis.



Nez : Puissant et flatteur, arômes d'épices et de noisette évoquant le marc frais. Prédominance du fruit rouge bien mur.



En bouche : Une attaque fine et veloutée, de la gourmandise et une bonne structure en bouche. Un vin plutôt facile à déguster.

Suggestion d'accompagnements



Assiette de charcuteries ibériques affinées, à partager.



Bruschettas de tomates, basilic, échalotes, ail et huile d'olive extra vierge et fleur de sel.



Blanquette de veau aux petits légumes nouveaux.