

Château Grand Tuillac

Cuvée Élégance

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



Millésime :	2014
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Argilo Calcaire
Superficie :	9 Ha
Rendement :	45Hl/Ha
Production	54 000 bouteilles
Vinification :	Double tri (mécanique et manuel) des raisins, macération pré-fermentaire à froid de 3 jours pour une meilleure extraction des couleurs. Fermentation alcoolique dans cuves thermo-régulées de 6 à 10 jours suivie par une macération post fermentaire sous marc de 15 à 25 jours.
Elevage / Assemblage :	12 mois d'élevage, suivi d'un assemblage réalisé en famille avec notre œnologie : 40% en fûts de chênes français neufs, 50% en fûts de chênes français de 1 et 2 vins et 10% en cuves ciments. La mise en bouteille est effectuée au Château.

Conseil de dégustation

Servir entre 16°C et 18°C. Ouvrir 30 min avant dégustation



Robe : Teinte violine profonde.



Nez : Parfums de cerises griottes et cassis qui éveilleront vos sens.



En bouche : Le fruit est prédominant avec une bonne puissance. De légères notes de grillé et torréfié viennent vous caresser les papilles. La finale est longue gourmande et veloutée.

Suggestion d'accompagnements



Belle entrecôte du boucher gourmande et savoureuse, accompagnée de ses petits légumes revenus à la plancha.



Burger à la française au cantal AOP et ses frites à la graisse d'oie.



Plateau de fromages affinés voire légèrement persillés.

Château Grand Tuillac
+33 557 406 009
contact@grandbert.com
www.grandtuillac.com

Faites-vous plaisir ! Passez du bon temps ! Partagez !