

VIGNOBLES *Benito*

CHÂTEAU SAINT NICOLAS • CHÂTEAU TOUR DU VIDEAU • CHÂTEAU GRAVEYRES



CHÂTEAU TOUR DU VIDEAU • 2015

A.O.C Côtes de Bordeaux



VIGNOBLE

- Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 8 ha
- Age moyen du vignoble : 25 ans
- Densité/ha : 5000 pieds
- Rendement moyen : 45 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : traditionnelle, remontages fractionnés, pigeages. Cuvaion 30 à 45 jours.
- Élevage : en cuve inox sous bois alternatifs sur 50% du volume
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 45 000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est éclatante et limpide, d'un rouge grenat. Au nez, le vin nous emporte sur des arômes de cassis et de mûre, soulignées par des notes lactées et fumées.

L'attaque en bouche est fine, tout en fraîcheur. Le fruit est frais et sauvage accompagné d'une pointe de fougère.

Une finale agréable légèrement tannique.