



## 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. Cuvaision 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 fumées.

L'attaque en bouche est fine, tout en fraîcheur, révélant des notes de fruits sauvages. Une finale agréable légèrement tannique.