



CHÂTEAU TOUR DU VIDEAU • 2016

A.O.P 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 cerise. Au nez, le vin nous emporte sur des arômes intenses de fruits frais, de framboise, soulignés par des notes de bois frais.

L'attaque en bouche est fine, tout en fraîcheur. On retrouve la framboise et la cerise ainsi qu'une pointe de sous-bois.

Une finale agréable légèrement tannique.