



## CHÂTEAU TOUR DU VIDEAU • 2018

A.O.P Côtes de Bordeaux



### VIGNOBLE

- Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 6 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 : 35 000 bouteilles

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis profonde aux légers reflets rosés.

Le nez présente de beaux arômes de cerise noire accompagnés d'un fond mentholé et une pointe toastée.

La bouche est puissante, les tanins structurés et la finale sur des notes de noix fraîches.