



VIGNOBLES
POITEVIN LAVIGNE



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

Château Grand Tuillac

Cuvée Elegance
AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Millésime : 2015
Encépagement : 85% Merlot
15% Cabernet Franc

Terroir : Argilo Calcaire

Superficie : 9 Ha

Rendement : 45Hl/Ha

Production 54 000 bouteilles

Vinification : Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie. La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne. Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie. Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant. Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et un maximum de précurseurs aromatiques. Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

Elevage / Assemblage : 12 mois d'élevage, suivis d'un assemblage réalisé en famille avec notre cœnologie : 40% en fûts de chênes français neufs, 50% en fûts de chênes français de 1 et 2 vins et 10% en cuves ciment. La mise en bouteille est effectuée au Château.

Conseil de dégustation

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

Philosophie de la cuvée

Généreuse, structurée, élégante, droite. Fruits rouges et noirs bien mûrs, légèrement fumée.

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.

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