



CHATEAU TOURTEAU CHOLLET AOC GRAVES ROUGE

« *L'accent GRAVES, un sens aigu de l'élégance...* » ^{TM®}

Terroir	Superbes Graves - Sablo-Graveleux – 3 ^{ème} terrasse de la Garonne
Encépagement	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5 Malbec et 5% Petit Verdot
Densité	7.500 pieds / ha
Age Moyen	25 ans
Surface	Vignes rouges 50 ha
Vinification	Macération de 18 à 30 jours selon dégustation
Elevage	En barrique neuve chêne français durant 16 mois pour 30% de l'assemblage et 12 mois en barrique de 1 et 2 vins pour le reste de l'assemblage
Dégustation	Couleur rouge soutenue, intense. Nez puissant de fruits rouges (cassis et mûres), note épicée et légèrement torréfiée. Attaque élégante, la bouche est ample et volumineuse, la finale est longue et fraîche.
Accord mets & vin	Côte de bœuf, tournedos Rossini, gigot d'agneau rôti et en fin de repas un plateau de fromages affinés
Conditionnement	Bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles couchées

**Propriété viticole certifiée Exploitation de Haute Valeur Environnementale
Niveau 3 depuis 2012**

