



CHATEAU
TOURTEAU
CHOLLET

GRAVES

CHATEAU TOURTEAU CHOLLET

AOC GRAVES – Rouge **2015**

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

Terroir	Graves - Sablo-Graveleux – 3 ^{ème} terrasse de la Garonne
Encépagement	40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot 10% Malbec
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 durant 10 à 16 mois (30% bois neuf chêne français) & 12 mois en barrique 1 et 2 vins (40% de l'assemblage). Cuves inox thermo-régulées pour le reste.
Commentaires	Structuré et complexe, il est particulièrement apprécié sur les viandes rouges et les chocolats où ses arômes de cassis sont sublimés. Il vous séduira grâce à sa longueur en bouche extraordinaire.
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

Certifié Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3