



CHÂTEAU
**TOURTEAU
CHOLLET**
GRAVES

CHATEAU TOURTEAU CHOLLET

AOC GRAVES – Rouge 2012

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

Terroir	Superbes Graves - Sablo-Graveleux – 3 ^{ème} terrasse de la Garonne
Encépagement	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon et 10% 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 durant 10 à 16 mois (30% bois chêne français) & 12 mois en barrique 1 et 2 vins (40% de l'assemblage). Cuves inox thermo-régulées pour le reste.
Dégustation	Robe de couleur rouge cerise soutenue. Nez complexe de fruits rouges murs, avec de nuances de chocolat et de toasté. Riche et velouté en bouche, ce vin révèle une belle puissance et beaucoup de rondeur. La finale est longue et d'une grande intensité aromatique.
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

Médaille D'Argent « Concours Général de Paris » 2015

Médaille de Bronze « International Wine Challenge » 2016

Médaille de Bronze « Decanter World Wine Awards » 2016

Médaille d'Or « Korea Wine Challenge » 2018