



CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE CLASSIQUE ROUGE

Appellation	Blaye-Côtes de Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	20 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	70 % Merlot – 30 % Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl/ha
Production	130 000 bouteilles
Élaboration	Éraflage à 100 %. Cuvaison pendant 20 jours à 28-30°C. Contrôle des températures. Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inoxydables.
Dégustation	Jolie robe rubis soutenu. Nez puissant avec des notes de cassis et de framboise. Bouche persistante, structurée, plaisante, bien équilibrée.
Accord mets/vins	Il se marie très bien avec les volailles, toutes les viandes et les fromages. Prêt à être dégusté dès sa jeunesse, c'est le vin du plaisir, le vin convivial.