



toutigeac  
PAR AMOUR DU VIN

## CHÂTEAU TOUTIGEAC



### CARACTÉRISTIQUES

**APPELLATION**  
Bordeaux Blanc.

**COULEUR**  
Blanc.

**SITUATION GEOGRAPHIQUE ET CLIMAT**  
A 30 Km au sud-est de Bordeaux, dans l'Entre-deux-Mers.  
Commune de Targon.  
Climat océanique.  
Croupe Argilo calcaire.  
Exposition : sud, pente douce.

**CARACTERISTIQUES DU VIGNOBLE**

**SUPERFICIE**  
7 hectares.

**ÂGE DES VIGNES**  
de 10 à 90 ans.

**ENCEPAGEMENT**  
50% Sauvignon Blanc,  
40% Sémillon,  
10% Muscadelle.

### VINIFICATION

**VENDANGES**  
Première quinzaine de septembre, sur quatre jours, 40 à 55 hectolitres par hectare.

**TECHNIQUES**  
Macération de la vendange à froid, Filtration des bourbes, Fermentation à basse température, Stabulation et élevage sur lies fines.

### DÉGUSTATION

D'une belle couleur jaune vert, ce vin blanc s'exprime avec puissance, dans une gamme aromatique allant des fruits exotiques (fruits de la passion, pamplemousse) à des notes florales (buis, lierre) en passant par des nuances minérales.

Il développe en bouche tout son équilibre entre sa fraîcheur et sa rondeur que lui confère le cépage du Sémillon associé à celui du Sauvignon.

La pointe de gaz carbonique présent apporte à ce vin une fraîcheur et une vivacité très appréciées.

**CONSEILS SUR LA TEMPERATURE DE SERVICE**  
8-10° C.

**ALLIANCES METS/VINS**  
En apéritif, fruits de mers, poissons grillés, salades composées et fromages de chèvre.

**TEMPS DE GARDE**  
Jusqu'à 2 ans.

# CHÂTEAU TOUTIGEAC

White wine

## CHARACTERISTICS

### APPELLATION

White Bordeaux.

### COLOR

White.

### SITUATION AND CLIMATIC CONDITIONS

18 miles south-east of Bordeaux, in the Entre-Deux-Mers in the commune of Targon, on a siliceous clay / calcareous clay outcrop facing south. Oceanic climate.

### CHARACTERISTICS OF THE VINEYARD

#### AREA

7 hectares.

#### VINES AGE

10 - 90 years.

#### GRAPE VARIETIES

50 % Sauvignon Blanc,  
40 % Sémillon,  
10 % Muscadelle.

## VINIFICATION

### HARVEST

On four days, early in September 40 - 55 hectoliters / hectare.

### TECHNIQUE

Storage of the grapes at cold temperature. Removal of solid matter by filtration. Low temperature fermentation. Stabilisation and ageing on fine lees.

## TASTING

With its fine greenish yellow colour, this wine has a range of aromas which extends from exotic fruits (passion fruit, grapefruit) to flowery notes (boxwood, ivy) with also, hints of minerality. In the mouth, it develops all its balance between freshness and the roundness given by the Semillon variety when associated with Sauvignon. The suggestion of carbon dioxide gives a fresh and lively character which is much appreciated.

### SUGGESTIONS FOR SERVING

About 8-10° C.

### TO BE DRUNK WITH

As an aperitif or with shell fish, grilled fish, mixed salads and goat cheese.

### KEEPING

Until 2 years.

# CHÂTEAU TOUTIGEAC

都帝雅克酒莊

## 特徵

### 名稱

波爾多白葡萄酒  
兩海之間乾白葡萄酒

### 顏色

白色

### 地理位置與氣候：

位於波爾多東南30公里處，在「兩海之間」(Entre-deux-Mers) 範圍內。塔真 (Targon) 。海洋性氣候。石灰質黏土。葡萄園朝向：南向、緩坡。

### 葡萄園特徵

#### 面積

7公頃

#### 葡萄樹樹齡

10至90年

#### 葡萄品種

50%長相思  
40%賽美蓉  
10%密斯卡岱

## 釀造

### 收穫

在9月份的頭15天裡，持續4天。每公頃出產40至55百升。

### 技術

果皮浸泡。  
對葡萄渣滓進行過濾。  
低溫發酵。  
與細膩的酵母沉澱物一起培養。

## 品酒

這款白葡萄酒呈漂亮的黃綠色。它強勁有力，芳香包括異國水果香（西番蓮、葡萄柚）、花香（黃楊、常春藤）以及礦物香。賽美蓉與長相思的結合讓這款酒在入口後在清新與圓潤方面充分地達到平衡。少量的二氧化碳賦予這款酒非常宜人的清爽與活力。

### 侍酒溫度建議

8至10攝氏度

### 與之搭配的菜肴/葡萄酒

這款酒宜作為開胃酒飲用，或作為海鮮、烤魚、什錦沙拉以及山羊乳酪的佐餐酒。

### 最佳飲用期

至多2年