



toutigeac

PAR AMOUR DU VIN

“O” DE TOUTIGEAC

Ce vin est issu d'une sélection minutieuse des meilleures cuvées, présentant tous les attributs au vieillissement en fût de chêne. Un passage de 12 mois en barriques neuves de chêne français et américain lui permet d'atteindre l'excellence exigée par Oriane MAZEAU. La nature dictant ses droits, il est uniquement produit durant les millésimes de qualité.

“

*Un Bordeaux
simplement grand”*



CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION : Bordeaux.

COULEUR : Rouge.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

ET CLIMAT :

A 35 Km au sud-est de Bordeaux,
dans l'Entre-deux-Mers.
Commune de Targon.
Climat océanique.
Croupe argilo calcaire, présence
de Boulbène sur les hauteurs.

ENCEPAGEMENT :

40% Merlot Noir,
60% Cabernet Franc.

VINIFICATION

VENDANGES

Choix des parcelles à faibles ren-
dements : 35 à 40 hectolitres par
hectare.

TECHNIQUES

Cuvaison de 15 à 21 jours en
cuves inox avec contrôle des tem-
pératures. Sélection des meilleurs
lots pour l'assemblage.

ELEVAGE

12 mois en barriques neuves de
chêne français et américain.

DÉGUSTATION

Une maturité du raisin exemplaire
et une vendange de qualité sont
les attributs essentiels à cette
sélection. Les équipements mo-
dernes, couplés à une vinification
soignée, en font un vin rouge pro-
fond, souple et long en bouche.

Le nez floral du cépage Cabernet
Franc s'allie aux parfums vanilléés
du bois pour évoluer plus tard vers
des arômes plus complexes d'un
Bordeaux de grande classe.

Le cépage Merlot confère au vin
sa souplesse et sa longueur en
bouche, ainsi les tannins du bois
ne sont pas agressifs et dével-
oppent des notes de cacao et de
toasté.

**CONSEILS SUR LA
TEMPERATURE DE SERVICE**
autour de 18°C,
peut être décanté à l'avance.

ALLIANCES METS/VINS

Les viandes rouges ou blanches,
les gibiers rôtis ou en sauce, un
Parmentier de canard... mais
aussi desserts au chocolat ou de
simples macarons aux amandes.

TEMPS DE GARDE

5 à 10 ans.



WWW.TOUTIGEAC.COM

“O” DE TOUTIGEAC

Red wine

“

A truly
great wine”

This wine comes from a careful selection of the best vats which show a capacity to age well in oak casks. A period of 12 months in new barrels of French and American oak allows the wine to reach the degree of excellence which Oriane Mazeau insists on. Since everything depends on nature, the wine is produced only in vintages of high quality.

CHARACTERISTICS

APPELLATION : Bordeaux.

COLOR : Red.

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 with Boulbène (fine clay) on the peaks, south facing with gentle slopes. Oceanic climate.

ENCÉPAGEMENT :

40% Merlot Noir,
60% Cabernet Franc.

VINIFICATION

HARVEST

The choice of grapes is made on parcels with low production : 35 - 40 hectolitres / hectare.

TECHNIQUE

Vatting from 15 - 21 days in stainless steel vats with temperature control.
Selection of best vats for final wine.

AGEING

A period of 12 months in new barrels of French and American oak.

TASTING

Exemplary maturity of the grapes and a harvest of high quality are the essentials of this selection. Modern equipment coupled with careful vinification make this a deep, rich wine with great persistence in the mouth.

The floral nose of the Cabernet Franc combined with the vanilla notes of the wood allow the wine to develop the complex aromas of a Bordeaux wine of great standing.

The Merlot gives the wine its roundness and length in the mouth so that the tannins are not aggressive and develop hints of cocoa and toast.

SUGGESTIONS FOR SERVING

Around 18°C, can be decanted in advance.

TO BE DRUNK WITH

Red or white meats, fowl, roasted or with sauce, duck Parmentier... but also chocolate dessert or simple almond macaroons.

KEEPING

5 - 10 years.

“O” DE TOUTIGEAC

都帝雅克「O」

“

不折不扣的高級波爾多紅酒”

這款酒由我們甄選最佳的原酒調配釀造而成。它擁有所有在大橡木桶中陳釀所呈現的特質。經過在法國和美國新橡木桶中陳釀12個月後，它達到了奧莉亞娜·馬祖（Oriane MAZEAU）要求的卓越完美。大自然施展它的神奇力量，締造出這款優質的年份葡萄酒。

特徵

名稱

波爾多葡萄酒

顏色

紅色

地理位置與氣候

地理位置與氣候：
位於波爾多東南35公里處，
在「兩海之間」
(Entre-deux-Mers) 範圍內。
塔貢 (Targon)。
海洋性氣候。
石灰質黏土小圓丘，
高處有泥砂質土。

葡萄品種

40%梅洛
60%品麗珠

釀造

收穫

選擇在產量在每公頃35至40百升的低產量葡萄園採摘。

技術

在不鏽鋼酒桶中浸漬15至21天，
並對溫度進行控制。選擇最優的
部份加以調配。

陪酒

在法國和美國新橡木桶中培養
12個月。

品酒

葡萄的完美成熟以及優質的採摘
是這款佳釀成功的關鍵因素。現
代化的設備以及精緻的釀酒工藝
造就了這款深厚、柔和、餘味悠
長的紅酒。

品麗珠形成的花香與木材散發的
香草香結合在一起。隨著時間推
移，它們演變為特級波爾多紅酒
具備的更複雜的酒香。

梅洛讓這款酒更加柔和，並且餘
味悠長。因此，橡木桶帶來的單
寧並不凌厲，並且形成可哥及烤
麵包的味道。

侍酒溫度建議

18攝氏度左右，
可事先進行瀝析。

與之搭配的菜肴/葡萄酒

紅肉類或白肉類、烤或帶醬汁
的野味、鴨肉千層酥等等。也
可搭配巧克力甜點或蛋白杏仁
小圓甜餅。

最佳飲用期

5至10年