



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

CHÂTEAU TOUTIGEAC



CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION

Bordeaux.

COULEUR

Rosé.

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 et argilo
silicieuse.

Exposition : sud, sud-ouest.

Terrains drainés.

CARACTERISTIQUES DU VIGNOBLE

ÂGE DES VIGNES

de 3 à 50 ans.

ENCEPAGEMENT

Cabernet Franc,

Merlot Noir,

Cabernet Sauvignon.

*L'assemblage des 3 cépages
varie selon les millésimes.*

VINIFICATION

VENDANGES

De mi-septembre à mi-octobre
durant 3 semaines, 50 à 55 hecto-
litres par hectare.

TECHNIQUES

Issu du pressurage de raisins
rouges.

Macération de la vendange à froid,
Fermentation à basse température
(17 °C).

DÉGUSTATION

De couleur rose pâle, le Château
TOUTIGEAC Bordeaux rosé se
révèle très fruité au nez, avec des
arômes de fruits rouges.

En bouche, l'équilibre entre sa
fraîcheur et sa rondeur se
manifeste pleinement.

CONSEILS SUR LA

TEMPERATURE DE SERVICE

Autour de 11 °C.

ALLIANCES METS/VINS

Apéritifs, barbecues, salades,
pique-niques, c'est le vin de l'été
par excellence.

TEMPS DE GARDE

Jusqu'à 2 ans.

CHÂTEAU TOUTIGEAC

Rosé wine

CHARACTERISTICS

APPELLATION

Bordeaux.

COLOR

Rosé.

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 / south west, with drained land. Oceanic climate.

CHARACTERISTICS OF THE VINEYARD

VINES AGE

5 - 50 years,

GRAPE VARIETIES

Cabernet Franc, Merlot Noir, Cabernet Sauvignon.

The mix of the three varieties varies from year to year.

VINIFICATION

HARVEST

Mid-September to end September during a single week. 50 - 55 hectoliters / hectare.

TECHNIQUE

Produced by pressing red grapes. Cold maceration of the harvest. Low temperature fermentation (17 °C).

TASTING

The pale red colour of the Chateau Toutigeac Rosé has a nose marked by red fruit. In the mouth, the balance between freshness and roundness is fully apparent.

SUGGESTIONS

FOR SERVING

About 11° C.

TO BE DRUNK WITH

Aperitifs, barbecues, salads, picnics. Above all, a summer wine.

KEEPING

Until 2 years.

CHÂTEAU TOUTIGEAC

都帝雅克酒莊

特徵

名稱

波爾多葡萄酒

顏色

粉紅色

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。塔貢 (Targon) 。海洋性氣候。石灰質黏土和矽質黏土。葡萄園朝向：南、西南。土地排水佳。

葡萄園特徵

葡萄樹樹齡

3至50年

葡萄品種

品麗珠
梅洛
赤霞珠

這三種葡萄的調配比例視年份而定。

釀造

收穫

從9月中至10月中，持續3週時間。每公頃出產50至55百升。

技術

給紅葡萄榨汁，然後實施果皮浸泡，低溫發酵（17攝氏度）。

品酒

呈淡粉紅色的波爾多都帝雅克酒莊粉紅葡萄酒果香四溢，紅色果實的果香占主導地位。入口後，這款酒在清新和圓潤方面充分地達到平衡。

侍酒溫度建議

11攝氏度左右

與之搭配的菜肴/葡萄酒

這款酒是夏季的絕佳選擇。它宜作為開胃酒飲用，或作為燒烤、沙拉以及野餐時的佐餐酒。

最佳飲用期

至多2年