



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

CHÂTEAU TOUTIGEAC



CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION

Bordeaux.

COULEUR

Rouge.

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

SUPERFICIE

35 hectares.

ÂGE DES VIGNES

de 3 à 50 ans.

ENCEPAGEMENT

50% Merlot Noir,
35% Cabernet Franc,
15% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

VENDANGES

De mi-septembre à mi-octobre
durant 1 semaine, 50 à 55 hecto-
litres par hectare.

TECHNIQUES

Cuvaison de 15 à 18 jours en
cuves inox. Contrôle des tempéra-
tures.

ELEVAGE

En cuves souterraines verrées,
pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Dans sa jeunesse, ce vin d'un
rouge soutenu, développe un nez
de fruits rouges (cassis), plus tard
des arômes plus évolués, les ta-
nins s'étant fondus, il offre une
parfaite harmonie. Il se caractérise
par son équilibre en séduisant les
amateurs avec sa souplesse et sa
rondeur.

CONSEILS SUR LA

TEMPERATURE DE SERVICE

Autour de 18°C.

ALLIANCES METS/VINS

Toutes les viandes et volailles
ainsi que les fromages.

TEMPS DE GARDE

2 à 5 ans.

CHÂTEAU TOUTIGEAC

Red wine

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 out-crop facing south / south west, with drained land. Oceanic climate.

CHARACTERISTICS OF THE VINEYARD

AREA

35 hectares.

VINES AGE

3 - 50 years.

GRAPE VARIETIES

50% Merlot Noir,
35% Cabernet Franc,
15% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

HARVEST

Mid-September to mid-October during a single week. 50 - 55 hectolitres / hectare.

TECHNIQUE

Vatting for 15 - 18 days in stainless steel vats. Controlled temperature.

AGEING

In subterranean, glassed vats for twelve months.

TASTING

In its youth, this wine has a deep red colour. It has a bouquet of red fruit (red currant) before developing more complex aromas and well digested tannins. An excellent balance characterizes this wine and most wine-lovers appreciate its elegance and well rounded style.

SUGGESTIONS FOR SERVING

About 18°C.

TO BE DRUNK WITH

All meats and fowl as well as cheese.

KEEPING

2 - 5 years.

CHÂTEAU TOUTIGEAC

都帝雅克酒莊

特徵

名稱

波爾多葡萄酒

顏色

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

面積

35公頃

葡萄樹樹齡

3至50年

葡萄品種

50%梅洛
35%品麗珠
15%赤霞珠

釀造

收穫

從9月中至10月中，持續1週時間。每公頃出產50至55百升。

技術

在不鏽鋼酒桶中浸漬15至18天。控制溫度。

陪酒

在地下玻璃壁酒桶中培育12個月。

品酒

在新釀期，這款酒擁有鮮明的紅色。撲鼻而來的是紅色水果（黑醋栗）的果香。隨著時間推移，單寧味道消散，酒香愈發濃鬱，酒體完美和諧。這款以平衡見長的酒以其柔和與圓潤贏得愛酒人士的青睞。

侍酒溫度建議

18攝氏度左右

與之搭配的菜肴/葡萄酒

所有紅白肉類、家禽肉類和乳酪。

最佳飲用期

2至5年