



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

“X” DE TOUTIGEAC

Il s'agit du dernier né des vins conçus sur le domaine, sous l'impulsion de son créateur, Xavier MAZEAU. Sa fermentation et son élevage sur lies fines se déroulent en barriques de chêne français, sur une période de 6 mois. Il est ensuite embouteillé à la propriété et continue de s'affirmer en bouteille.

“ L'eXcellence
du blanc ”



CARACTÉRISTIQUES

APPELLATION : Bordeaux.

COULEUR : Blanc.

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 :
70% Sémillon Blanc,
30% Sauvignon Blanc.

VINIFICATION

VENDANGES

Choix effectué sur des parcelles
à faibles rendements (35 hecto-
litres par hectare), sélection des
meilleurs lots une fois le pressu-
rage terminé.

TECHNIQUES

Fermentation en barriques neuves
de chêne français.

ELEVAGE

6 mois sur lies fines.

DÉGUSTATION

Belle couleur or, mariage
d'arômes d'agrumes et de fines et
légères notes de bois (brioche,
amande grillée).

Le cépage Sémillon, allié avec
élégance au grain fin du chêne
français, donne au “X” toute son
amplitude et son opulence.

Ce judicieux élevage en fûts lui
apporte complexité et persistance
sans toutefois lui ôter ses arômes
fruités.

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

ALLIANCES METS/VINS

Il accompagnera les poissons
(bar, lieu, saumon) sous toutes
leurs formes mais aussi les
viandes blanches (volailles aux
champignons, filets mignons à la
crème) et bien sûr les fromages
de chèvre.

TEMPS DE GARDE
2 à 3 ans.



WWW.TOUTIGEAC.COM

“X” DE TOUTIGEAC

White wine

“ The eXcellence
of a white wine ”

This is the last born wine conceived at the property by its creator, Xavier Mazeau. Its fermentation and ageing on fine lees take place in French oak barrels over 6 months. The wine is then bottled at the property and continues to improve in bottle.

CHARACTERISTICS

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

ENCEPAGEMENT :

70% Sémillon Blanc,
30% Sauvignon Blanc.

VINIFICATION

HARVEST

The choice of grapes is made on parcels with low production (35 hectoliters /hectare) with a selection of the best wines after the wine has been pressed.

TECHNIQUE

Fermentation in new barrels of French oak.

AGEING

6 months on fine lees.

TASTING

A pleasant golden colour, with aromas of citrus fruit and elements of wood (brioche, grilled almond). Combined to the fine grain of French oak, the Semillon variety gives all its wealth and fullness to the “X”. Ageing in barrels adds complexity and strength to the wine while preserving all its fruit aromas.

SUGGESTIONS FOR SERVING

8-10° C.

TO BE DRUNK WITH

Fish (salmon, bass) but also white meats or poultry and goat cheese.

KEEPING

2 - 3 years.

“X” DE TOUTIGEAC

都帝雅克「X」

“ 白葡萄酒中的極品 ”

這是酒莊自行推出的最新酒款。它的發明者兼促成者是克紮維埃馬祖 (Xavier MAZEAU)。這款酒在法國大橡木桶中與細膩的酵母沉澱物一起發酵並接受培養長達6個月。隨後，它在酒莊裝瓶，並繼續在瓶中陳釀。

特徵

名稱

波爾多葡萄酒

顏色

白色

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

70% 賽美蓉
30% 長相思

釀造

收穫

選擇在低產量葡萄園 (每公頃35百升) 採摘，榨汁結束後精選最優的部份加以釀造。

技術

在法國新橡木桶中發酵。

陪酒

與細膩的酵母沉澱物一起培養6個月。

品酒

美麗的金色。融柑橘類水果香與細膩而淡雅的木香 (奶油麵包香、烤杏仁香) 於一體。

賽美蓉葡萄與法國橡木細膩的紋理散發之優雅氣息相結合，賦予「X」非常豐富與濃鬱的口味。

在大橡木桶中合理的培育不但沒有削弱這款酒的果香，反而讓酒香更加複雜和持久。

侍酒溫度建議

8至10攝氏度

與之搭配的菜肴/葡萄酒

這款酒適宜搭配各種做法的魚類 (狼鱸、青鱈、鮭魚) 和白肉類 (家禽肉配蘑菇、奶油烤裡脊肉) 以及山羊乳酪。

最佳飲用期

2至3年