



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

CHÂTEAU TOUTIGEAC



CARACTERÍSTICAS

DENOMINAÇÃO
Bordeaux branco.

COR
Branco.

**LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA
E CLIMA**

A 30 km a sudeste de Bordeaux,
em Entre-deux-Mers.
Comuna de Targon.
Clima oceânico.
Solo argilo-calcário.
Exposição : sul, encosta suave.

CARACTERÍSTICAS DA VINHA

SUPERFÍCIE
7 hectares.

IDADE DAS CEPAS
de 10 a 90 anos.

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

VINIFICAÇÃO

COLHEITAS
Primeira quinzena de setembro,
em quatro dias.
40 a 55 hectolitros por hectare.

TÉCNICAS
Maceração da colheita a frio.
Filtragem dos bagaços.
Fermentação a baixa temperatura.
Estabilização e envelhecimento
sobre borras finas.

DEGUSTAÇÃO

De uma bela cor amarelo-esverdeado, este vinho branco exprime-se com energia, em uma gama aromática desde as frutas exóticas (maracujá, toranja) às notas florais (buxo, hera), passando por matizes minerais. Desenvolve na boca todo o seu equilíbrio entre a sua frescura e estrutura, conferidas pela casta de Sémillon associada à de Sauvignon. O toque de gás carbônico presente confere a este vinho uma frescura e vivacidade muito apreciadas.

**CONSELHOS SOBRE
A TEMPERATURA DE SERVIÇO**
8-10 °C.

CONJUGAÇÃO PRATOS/VINHOS
Como aperitivo, com mariscos,
peixes grelhados, saladas compostas e queijo de cabra.

TEMPO DE CONSERVAÇÃO
Até 2 anos.