



toutigeac  
PAR AMOUR DU VIN

## “0” DE TOUTIGEAC

Este vinho é proveniente de uma seleção minuciosa das melhores colheitas, apresentando todos os atributos do envelhecimento em pipas de carvalho. Um estágio de 12 meses em pipas novas de carvalho francês e americano lhe permite atingir a excelência exigida por Oriane MAZEAU. Este vinho é apenas produzido durante os anos de colheita de qualidade, uma vez que é a natureza que dita as suas características.

“ *Um Bordeaux simplesmente grandioso* ”



### CARACTERÍSTICAS

**DENOMINAÇÃO**  
Bordeaux.

**COR**  
Tinto.

**LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA E CLIMA**

A 35 Km a sudeste de Bordeaux, em Entre-deux-Mers.  
Comuna de Targon.  
Clima oceânico.  
Solo argilo-calcário, com presença de "Boulbène" (terreno argilo-arenoso) nas zonas mais elevadas.

**ENCEPAMENTO**  
40% Merlot Noir,  
60% Cabernet Franc.

### VINIFICAÇÃO

**COLHEITAS**  
Escolha das parcelas com fraco rendimento : 35 a 40 hectolitros por hectare.

**TÉCNICAS**  
Fermentação durante 15 a 21 dias em cubas de inox com controle da temperatura. Seleção dos melhores lotes para a lotação.

**ENVELHECIMENTO**  
12 meses em pipas novas de carvalho francês e americano.

### DEGUSTAÇÃO

Uma maturidade exemplar da uva e uma colheita de qualidade são os atributos essenciais desta seleção. Os equipamentos modernos, juntamente com uma vinificação cuidada, tornam-no em um vinho tinto profundo, macio e com ótimo fim de boca.

O nariz floral da casta Cabernet Franc alia-se aos perfumes abauilhados da madeira evoluindo, mais tarde, para aromas mais complexos de um Bordeaux de elevada distinção.

A casta Merlot confere a este vinho a sua maciez e fim de boca, visto os taninos da madeira não serem agressivos e desenvolverem notas de cacau e tostado.

**CONSELHOS SOBRE A TEMPERATURA DE SERVIÇO**  
Cerca de 18°C.  
Pode ser decantado previamente.

**CONJUGAÇÃO PRATOS/VINHOS**  
Carnes vermelhas ou brancas, caça assada ou com molhos, Parmentier de pato... mas também sobremesas de chocolate ou simples macarons de amêndoas.

**TEMPO DE CONSERVAÇÃO**  
5 a 10 anos.



WWW.TOUTIGEAC.COM