



toutigeac
PAR AMOUR DU VIN

“X” DE TOUTIGEAC

Trata-se da mais recente adição aos vinhos produzidos na propriedade, sob impulsão do seu criador, Xavier MAZEAU. A sua fermentação e envelhecimento sobre borras finas se desenvolve em pipas de carvalho francês, durante um período de 6 meses. De seguida, é engarrafado na propriedade e prossegue a sua consolidação em garrafa.

“ *A eXcelência
de um branco* ”



CARACTERÍSTICAS

DENOMINAÇÃO
Bordeaux.

COR
Branco.

**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-are-
noso) nas zonas mais elevadas.

ENCEPAMENTO
70% Sémillon Blanc,
30% Sauvignon Blanc.

VINIFICAÇÃO

COLHEITAS
Escolha efetuada em parcelas
com fraco rendimento (35 hectoli-
tros por hectare). Seleção dos
melhores lotes depois de
concluída a prensagem.

TÉCNICAS
Fermentação em pipas novas de
carvalho francês.

ENVELHECIMENTO
6 meses sobre borras finas.

DEGUSTAÇÃO

Bela cor dourada, casando aro-
mas cítricos, finas e ligeiras notas
de madeira (brioche, amêndoa
tostada).

A casta Sémillon alia-se com ele-
gância ao grão fino do carvalho
francês, proporcionando ao "X"
toda a sua amplitude e opulência.

Este judicioso envelhecimento em
pipas lhe confere complexidade e
persistência sem, no entanto, lhe
retirar os aromas frutados.

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

CONJUGAÇÃO PRATOS/VINHOS
Pode acompanhar peixes (robalo,
bacalhau, salmão) sob todas as
formas, mas também carnes bran-
cas (aves com cogumelos, filé
mignon com natas) e, claro, quei-
jos de cabra.

TEMPO DE CONSERVAÇÃO
2 a 3 anos.



WWW.TOUTIGEAC.COM