



Château des Tourtes

“Cuvée Prestige”

Vieilles Vignes

“C’est le vin des grands repas, pour vos viandes blanches, vos poissons en sauce,

Appellation : 1ères Côtes de Blaye A.O.C.

Couleur : Blanc

Type : Sec

Superficie : 5 hectares

Age de la vigne : 20 ans

Cépages : 100% sauvignon

Rendement à l’ha : 45 hl/ha

Production : 33.000 bouteilles

Elaboration : Sélection parcellaire

– Tri de la vendange. Macération pelliculaire (12 heures) Fermentation alcoolique en barriques de chêne neuves. Elevage sur lie en fûts avec bâtonnage pendant 9 mois.

Dégustation : Robe jaune dorée.

Nez puissant, notes florales et de fruits exotiques (mangues, litchies). Pamplemousse, arôme vanillé, grillé. Gras et large d’épaule, parfaite harmonie du vin et du bois.

“C’est le vin des grands repas, pour vos viandes blanches, vos poissons en sauce, et pourquoi pas : l’apéritif.” -

Un vin de garde qui fera honneur à votre table.



Voir cépages rouges



Château des Tourtes

“Cuvée Prestige”

Vieilles Vignes



Appellation : 1ères Côtes de Blaye A.O.C

Couleur : Rouge

Superficie 8 hectares

Age de la vigne : 25 ans

Cépages : 85% merlot - 15 % cabernet sauvignon

Rendement à l'ha : de 40 à 47 hl/ha

Production : 50.000 bouteilles

Elaboration : Sélection parcellaire avec contrôle de maturité

Tri de la vendange manuel sur table

Eraflage à 100%

Fermentation thermorégulée entre 28 et 30°C de 8 à 10 jours.

Macération complémentaire de 15 à 25 jours.

Fermentation malolactique.

Elevage en fûts de chêne de 12 mois en lots séparés.

30% barriques neuves, 70% barriques 1 et 2 vins.

Dégustation : Robe rubis foncé très dense.

Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles, grillées du bois (vanille, toast).

La bouche puissante d'une belle amplitude reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement.

De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (zan, réglisse). Associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.

“Il accompagne toutes les viandes rouges et les fromages.”

C'est le vin des grands événements.”

Château des Tourtes

1ères Côtes de Blaye

“Il accompagne à la perfection les fruits de mer et tous les poissons grillés.
boire bien frais, il se garde deux ans environ.”

A

Appellation : 1ères Côtes de Blaye A.O.C.

Couleur : Blanc

Type : Sec

Superficie : 7 hectares

Age de la vigne : 15 ans

Cépages : 80% sauvignon - 20% sémillon

Rendement à l'ha : 55 hl/ha

Production : 50.000 bouteilles

Elaboration : Pressurage vendange entière

Stabulation à 8°C pendant 4 jours

Fermentation de 12 jours en cuve acier inoxydable

Température contrôlée (18°C)

Elevage sur lie de 6 mois en cuve inox

Dégustation : Robe jaune clair avec des reflets verts

Nez plaisant, très aromatique avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Au palais, bonne structure : nerveuse et grasse à la fois.

