



DUMONT+DORLAND+CLAUZEL

Vignes Secrètes

CHÂTEAU LA TUILIÈRE
33710 Saint-Ciers-de-Canesse
FRANCE
+33(0)5 57 64 80 90
contact@vignes-secretes.com

www.vignes-secretes.com



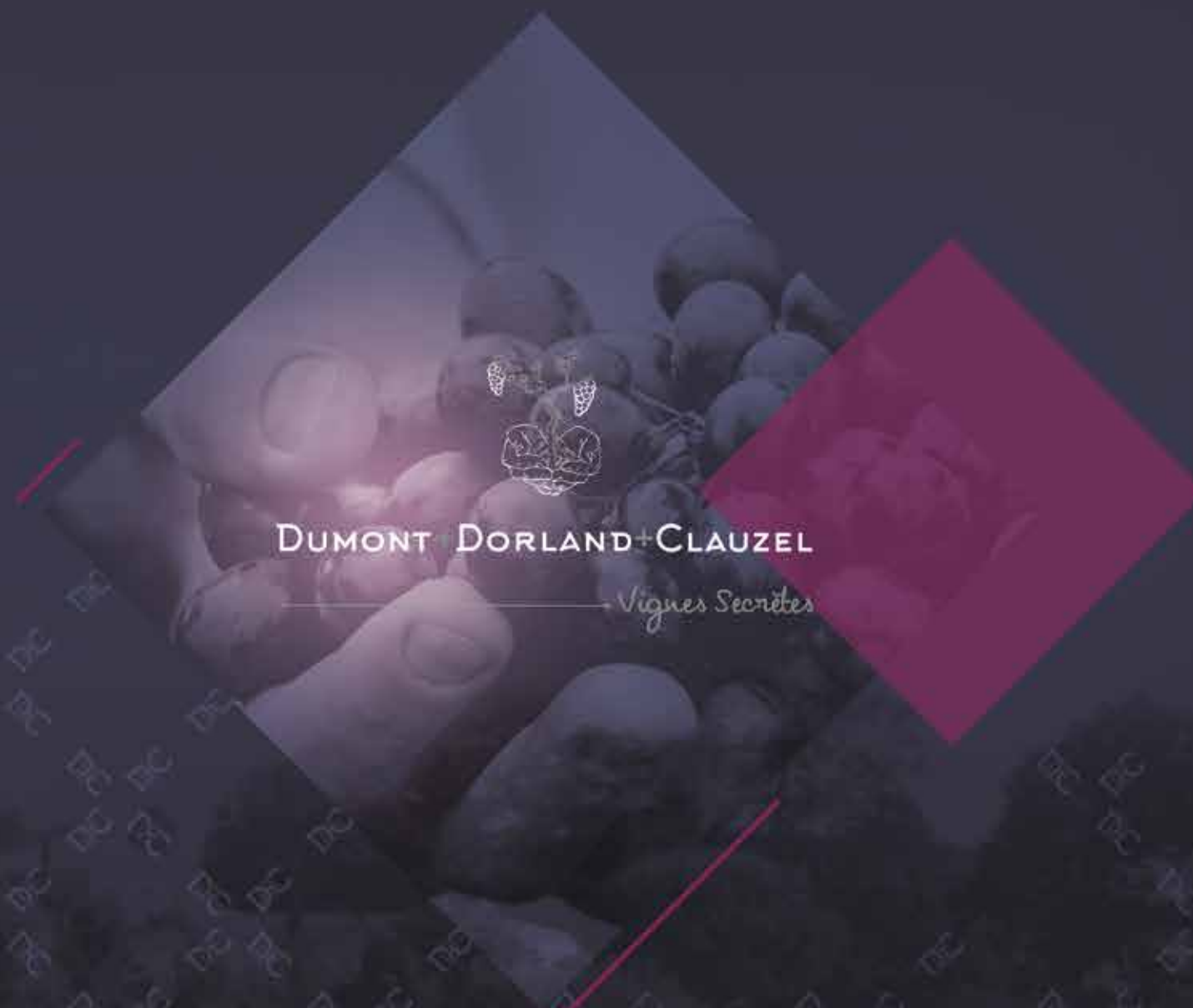
twitter.com/vignessecretes



www.facebook.com/Chateau-la-Tuilier-161535187725157



www.instagram.com/vignes_secretes



DUMONT+DORLAND+CLAUZEL

Vignes Secrètes

CHÂTEAU
LA TUILIÈRE

CHÂTEAU
LE CLOS DU MERLE

LE DOMAINE

Le long de l'estuaire de la Gironde et en face de Margaux, Château La Tuilière domine son vignoble sur deux versants opposés d'un même coteau.

20 hectares autour de la propriété, dont 13 de vignes en Appellation d'Origine Protégée Côtes de Bourg, la Tuilière produit une gamme de trois vins rouges et un rosé.

Les 3 cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec offrent des possibilités d'assemblages qui signent les vins de notre propriété.

LA CULTURE

Les parcelles de vigne sont situées sur des sols argileux, argilo-calcaire, argilo-silicieux et quelques graves. L'âge moyen des vignes est de 25 à 30 ans. La cuverie est équipée pour permettre des vinifications parcelle à parcelle pour préserver la typicité de nos vins.

Nous sommes engagés dans le développement durable et en cours de labellisation de cette démarche.

La vinification se fait dans des cuves en béton dans un chais semi-enterré avec une macération préfermentaire à froid. L'élevage se fait soit en cuves thermorégulées soit en barriques de chênes français, en fonction des cuvées.



CHATEAU LA TUILIERE LES ARMOIRIES

La robe est rubis aux nuances noires. Nez complexe de fruits noirs, mêlés à des notes réglissées et grillées. Bouche suave et boisée, épaulée par une structure solide qui pousse loin la finale généreuse.

Sélection parcelle rigoureuse, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton, macération longue, élevage en partie sous-bois, micro oxygénation.

«Bel équilibre entre corps et suavité : un vin charmeur»

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
MALBEC

CHATEAU LA TUILIERE TRADITION

S'annonçant dans une jeune robe aux reflets violines, ce vin dévoile un bouquet puissant de fruits rouges. Ronde et ample, portée par de généreux tanins, la bouche se montre profonde et met en avant ses arômes bordelais typiques.

Sélection parcelle rigoureuse, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton, extraction privilégiant la rondeur, élevage sur lies, micro oxygénation.

«Profondeur et persistance pour ce vin élégant et charnu»

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
MALBEC



CHATEAU LE CLOS DU MERLE

Ce vin, par sa couleur pourpre, son olfaction intense et fruitée et ses tanins veloutés est l'expression des jeunes vignes du château.

Sélection des parcelles les plus jeunes, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton, extraction privilégiant le fruit, élevage sur lies, micro oxygénation.

«Vin rond, fruité, dans la finesse et la gourmandise»

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON



CHATEAU LE CLOS DU MERLE

Saumon foncé aux reflets cerise, ce pur merlot reste frais avec son nez partagé entre l'agrumes et les fruits compotés et son palais onctueux et équilibré.

Sélection des parcelles, tri de la vendange, saignée de cuve, fermentation alcoolique à basse température, élevage sur lies, mise en bouteille précoce.

«Rosé de caractère, avec de la présence pour la table et la gastronomie»

MERLOT

