« Qui sait déguster
ne boit plus jamais de vin
mais déguste
des secrets ».

Salvador Dali

Nous avons créé 'Vignes Secrètes' pour vous faire découvrir les vins, **Château La Tuilière, Château Le Clos du Merle**, de notre propriété en Côtes de Bourg, mais aussi la production familiale de Bourgognes blancs : Pouilly-Fuissé 'Domaine Manciat-Poncet La Roche' et Mâcon Milly-Lamartine, Terres Secrètes

Du choix des plants, à la taille, la vendange puis la vinification et l'élevage, tout est fait avec rigueur, méthode, engagement et passion afin de garantir la qualité, gage de plaisir et de partage.

Amateurs et professionnels amoureux de vins de propriété, Château La Tuilière vous accueille pour apprendre, déguster et séjourner.

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-Tuilière-161535107725157

www.instagram.com/vignes_secretes

DUMONT DORLAND+CLAUZEL

Vignes Secrètes

CHÂTEAU
LA TUILIERE

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. La masse d'eau de l'estuaire adoucit le microclimat très ensoleillé du vignoble.
Sur 20 hectares autour du château, dont 13 de vignes en AOP Côtes de Bourg, La Tuilière produit une gamme de 3 vins rouges et un rosé.
Les 3 cépages plantés, Merlot, Cabernet-Sauvignon et Malbec, offrent des possibilités d'assemblage qui signent la typicité des vins.

LA CULTURE

Les parcelles sont situées sur des sols argilo-calcaires et quelques graves, l'âge moyen des vignes est de 25 à 30 ans.
Nous sommes engagés dans le développement durable et labellisé Terra Vitis, label préservant à la fois la plante, le produit, le personnel et l'environnement.

LA VINIFICATION

La cuverie est équipée pour permettre des vinifications parcellaires afin de préserver les qualités organoleptiques de chaque terroir et d'avoir à notre disposition de plus grandes possibilités d'assemblages.
La fermentation alcoolique est précédée d'une macération pré-fermentaire à froid pour permettre l'extraction optimale de la couleur

L'ÉLEVAGE

L'élevage se fait sur lies fines, sous micro oxygénation, dans un chai semi-enterré à la température maitrisée.
Selon le profil des vins les élevages diffèrent : en cuves béton ou en cuves inox thermo-régulées ou bien encore, pour le haut de gamme, en barriques de chêne français.

GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU
LA TUILIERE
LES ARMOIRIES

AOP CÔTES DE BOURG

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 parcellaire 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 charmant»

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
MALBEC

CHÂTEAU
LA TUILIERE
TRADITION

AOP CÔTES DE BOURG

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 parcellaire 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

CHÂTEAU
LE CLOS DU MERLE

AOP BORDEAUX

Saumon foncé aux reflets cerise, ce pur merlot reste frais avec son nez partagé entre l'agrume 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

CHÂTEAU
LE CLOS DU MERLE

AOP CÔTES DE BOURG

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

Des vins régulièrement médaillés, servis sur des tables étoilées

DOMAINE MANCIAT-PONCET LA ROCHE

AOP POUILLY-FUISSE

Chardonnay 100%,
Vendanges en vert,
Récolte manuelle

«Parfum de fleur d'acacia et de poire blanche. Ses arômes généreux et délicats de pêche blanche, sa finale droite et persistante en font un vin racé, puissant, complexe et élégant».

MÂCON MILLY-LAMARTINE

AOP MACON VILLAGES

Chardonnay 100%, sol argilo-calcaire
D'un jaune doré étincelant, ce vin renvoie à la lumière et aux couleurs des Chardonnay du Mâconnais.
Son nez conjugue les fruits jaunes (pêche) et les fruits exotiques (mangue, fruit de la passion).

«La bouche est juteuse, légèrement acidulée lui conférant une très belle fraicheur»