



SUPERFICIE :
13 ha

CEPAGES :
65 % de Merlot noir
30 % de Cabernet Sauvignon
5 % de Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES :
25 ans

Votre contact :
M. DUMONT Thierry
Tél. : +33 (0)6 09 03 89 62



DUMONT+DORLAND+CLAUZEL

Vignes Secrètes

Château La Tuilière « Les Armoiries » - 2015

« Un beau vin de garde pour la décennie »

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 Noir, Cabernet Sauvignon et Malbec offrent des possibilités d'assemblages qui signent les vins de la propriété.



COMPOSITION

Nature du sol : Argile, Argilo-calcaire ou Argilo-silicieux.

Vendanges : Manuelles en cagettes.

Vinification : Éraflage complet et tri manuel, vinification 100% baies entières en demi-muids sous contrôle thermique.

Elevage : 16 à 18 mois 40% en barriques neuves 60% en barriques d'un vin.

Mise en bouteille :

- Embouteillage inerté à l'azote pour favoriser la conservation des vins.
- Stérilisation à l'eau chaude pour éviter tous intrants chimiques.

CONSOMMATION



12°C-16°C
Jusqu'à 12 ans.



30 minutes



16°C-18°C

DÉGUSTATION

Couleur : Rubis intense tirant sur le noir.

Nez : Puissant et complexe, nez vanillé intense de cassis et de myrtilles. Bouquet s'ouvrant à l'aération, beaucoup de fraîcheur.

Bouche : Très belle puissance, bouche entièrement tapissée par le vin. Bel équilibre corps/tanins (très fondu), Vin très charmant.

CONDITIONNEMENT

- Bouteilles 75 cl / magnums 150 cl.
- Caisses bois ou cartons « à plat » (1x6 couchées ou 2x6 couchées).

HABILLAGE

- Bouteilles lourdes teintées 540g.
- Capsules aluminium embouti.
- Bouchons « Naturel 1A ».

SARL DUMONT, Dorland & Clauzel

Château La Tuilière 33710 Saint Ciers de Canesse - France • Tel. +33 (0)5 57 64 80 90 • contact@vignes-secretes.com
www.vignes-secretes.com

