



SUPERFICIE :
13 ha

CEPAGES :
60 % de Merlot noir
35 % 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 « Tradition » - 2016

« A savourer dès aujourd'hui comme dans sept ou huit ans »

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 : Mécaniques.

Vinification : Éraflage complet, foulage léger, macération à froid ; fermentation 4 à 6 semaines en cuves sous contrôle thermique.

Elevage : 12 à 14 mois en cuves ; micro-oxygénation ; pièces de chêne français.

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-14°C
Jusqu'à 10 ans.



30 minutes



16°C-18°C

DÉGUSTATION

Couleur : Robe rubis sombre.

Nez : Très jeune, arômes de fruits rouges, de pruneaux et de réglisse.

Bouche : Attaque généreuse, vin ample et puissant. Très bon équilibre. Grande profondeur, belle persistance en bouche.

Vin élégant, jolie suavité.

CONDITIONNEMENT

- ½ bouteilles 37,5 cl, bouteilles 75cl, magnums 150 cl et BiBs 3 et 5 litres.
- Cartons 2x3 ou 2x6 couchées.

HABILLAGE

- Bouteilles vertes semi-lourdes 450g.
- Capsules complexe-aluminium.
- Bouchons « Naturel 2A ».

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





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



DUMONT+DORLAND+CLAUZEL
Vignes Secrètes

Château La Tuilière « Tradition » - 2016

RÉCOMPENSES

- Médaille Or Gilbert & Gaillard 2018

PLAN DE PALETTISATION

- Bouteilles 75cl
 - > 9 couches de 11 cartons (2x3 couchées)
 - + 1 carton = 600 cols
 - > **ou** 7 couches de 7 cartons (2x6 couchées)
 - + 1 carton = 600 cols
- Demies-Bouteilles 37,5cl
 - > 5 couches de 9 cartons (4x6 couchées) = 1 080 cols
- Magnums 150cl
 - > 7 couches de 8 cartons (2x3 couchées) = 336 cols

GENCODE



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

