



SUPERFICIE :
13 ha

CEPAGES :
65 % de Merlot noir
35% de Cabernet Sauvignon

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 Le Clos du Merle « Rouge » - 2016

« Le second vin de La Tuilière, celui du quotidien »

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 : Mécanique.

Vinification : Éraflage complet, foulage léger, macération à froid, Fermentation en cuve 3 à 6 semaines.

Elevage : 8 à 10 mois en cuves.

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 5 ans.



30 minutes



16°C-18°C

DÉGUSTATION

Couleur : Joli rubis assez intense.

Nez : Bouquet ouvert, note de fruits bien mûrs.

Bouche : Ronde, pleine, finesse, élégance, bonne persistance.

Vin rond, gras et charpenté.

CONDITIONNEMENT

• ½ bouteilles 37,5 cl, bouteilles 75cl.

• BiBs 3 et 5 litres.

• Cartons 6 bouteilles verticales.

HABILLAGE

• Bouteilles vertes 400g.

• Capsules complexe-aluminium.

• Bouchons composites technique + naturel.

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 Le Clos du Merle « Rouge » - 2016

RÉCOMPENSES

- Médaille Or Challenge International du Vin 2018

PLAN DE PALETTISATION

- Bouteilles 75cl
> 4 couches de 25 cartons (1x6 debout) = 600 cols
- Demies-Bouteilles 37.5cl
> 5 couches de 9 cartons (4x6 couchées) = 1 080 cols
- Cubitainers 3 litres
> 4 couches de 49 cubis= 196 cubis
- Cubitainers 5 litres
> 4 couches de 35 cubis= 140 cubis

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

