



# VIGNES SECRETES

— Dumont, Dorland & Clauzel

## CHÂTEAU LA TUILLIÈRE

### LES ARMOIRIES

*“Un beau vin de garde pour la décennie”*



Le long de l'Estuaire de la Gironde et en face de Margaux, Château La Tuillière domine son vignoble sur deux versants opposés d'un même coteau en Rive Droite de Bordeaux.

14 hectares de vignes exposées Sud, Sud-Ouest, bénéficiant de la douceur de l'estuaire, produisent des vins rouges, crémant et rosé.

Les trois cépages, Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec, cultivés sur des parcelles argilo-calcaires permettent des assemblages qui signent les cuvées de la propriété et leur typicité.

#### COMPOSITION

**Nature du sol :** Argile, Argilo calcaire.

**Vendanges :** Manuelles en cagettes.

**Caractéristiques techniques :**

Sélection parcellaire rigoureuse, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton, macération longue, élevage 15 à 20 mois sous bois, micro oxygénation.

**Mise en bouteille :**

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

#### CONSOMMATION



12°C/14°C

Jusqu'à 12 ans



30 minutes



16°C/18°C

#### DÉGUSTATION

La robe est pourpre aux reflets sombres. Le nez complexe et avenant avec des notes de cassis, réglisse et moka. Bouche ronde et persistante sur le fruit, vanillée. Les tannins savamment boisés lui confèrent une étoffe soyeuse.

**Bel équilibre corps/tanins (très fondu), Vin très charmant.**

**Accords Mets Vins :** Jambon Serrano, Côtes de Boeuf, Omelette aux Truffes, Petit Salé, Cantal, Chèvre Cendré.

**Distinctions :** Revue des Vins de France « Les plus Grands Succès de la Rive Droite »

#### NOTRE CRÉDO

- Proposer des produits de qualité, exempts de tous éléments nocifs à la santé humaine
- Adopter des pratiques culturales préservant l'environnement
- Respecter et protéger nos collaborateurs

*Ces principes nous conduisent à aller au-delà des cahiers des charges que nous avons signés.*

*Nous maintenons 20% de notre terroir non planté, en biodiversité, pour favoriser l'habitat des espèces et le renouvellement de la flore sauvage.*

*Nous n'utilisons aucun herbicide et la majorité de nos traitements ainsi que tous nos engrais sont effectués avec des produits de biocontrôle.*

*Nous avons réduit les sulfites en deçà des normes de nos labels.*

*Aucun intrant chimique n'est utilisé lors de la mise en bouteilles.*

*Les chariots-élévateurs sont à propulsion électrique. Nos emballages carton et bois sont issus de forêts gérées durablement.*

*Même l'électricité que nous consommons est verte...*

#### SUPERFICIE

14 ha

#### CÉPAGES

60% de Merlot noir

30% de Cabernet Sauvignon

10% de Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans



SARL DUMONT, DORLAND & CLAUZEL

Château La Tuillière 33710 Saint Ciers de Canesse - France

Tel. +33 (0)5 57 64 80 90 • contact@vignes-secretes.com

[www.vignes-secretes.com](http://www.vignes-secretes.com)



vignessecrètes



@VignesSecrètes



vignes\_secretes



Contact : +33 (0)5 57 64 80 90



Autre étiquette possible



**VIGNES SECRETES**  
— Dumont, Dorland & Clauzel  
**CHATEAU  
LA TUILIERE**  
**LES ARMOIRIES**  
*“Un beau vin de garde pour la décennie”*  
**AOP CÔTES DE BOURG**

**CONDITIONNEMENT**

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

**HABILLAGE**

- Bouteilles lourdes teintées 540 g
- Capsules aluminium embouti.
- Bouchons «Naturel 1A» 49 m/m

**PLAN DE PALETTISATION**

- Bouteilles 75 cl  
> 20 couches de 5 cartons (1x6 à plat) = 600 cols  
ou 8 couches de 10 caisses bois (2x6 couchées) = 480 cols
- Magnums 150 cl  
> 7 couches de 8 cartons (2x3 couchées) = 336 cols

**GENCOD 75 cl**



**GENCOD 1,5 L**



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](http://www.vignes-secretes.com)

vignessecretes

@VignesSecretes

vignes\_secretes

