



VIGNES SECRETES

— Dumont, Dorland & Clauzel

CHÂTEAU LE CLOS DU MERLE ROUGE

“Le vin frais et fruité de la Tuilière”



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 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 : Mécaniques.

Caractéristiques techniques :

Sélection des parcelles les plus jeunes, tri de la vendange, fermentation alcoolique en cuve béton, extraction privilégiant le fruit, élevage 10 à 14 mois sur lies.

Mise en bouteille :

• Stérilisation à l'eau chaude pour éviter tous intrants chimiques.

CONSOMMATION



12°C/14°C
Jusqu'à 7 ans



30 minutes



15°C/18°C

DÉGUSTATION

Ce vin, par sa couleur rubis avec des reflets violines, son bouquet frais avec des notes de fruits acidulés et sa bouche ronde et grasse, presque moelleuse avec une finale aux tanins enrobés, est l'expression des jeunes vignes du Château.

Vin rond, fruité dans la finesse et la gourmandise.

Accords Mets Vins : Yakitori, Champignons, Poulet, Omelette Cèpes, Crevettes Gambas, Brie, Camembert

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

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...

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.

SUPERFICIE

14 ha

CÉPAGES

60% de Merlot noir

40% de Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans



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

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



vignessecrètes



@VignesSecrètes



vignes_secrètes



VIGNES SECRETES

— Dumont, Dorland & Clauzel

**CHÂTEAU
LE CLOS DU MERLE**

ROUGE

AOP CÔTES DE BOURG

CONDITIONNEMENT _____

- Bouteilles 75 cl
- Cartons 6 bouteilles verticales

HABILLAGE _____

- Bouteilles vertes 400g
- Capsules complexe-aluminium.
- Bouchons composites technique + naturel 44 m/m

PLAN DE PALETTISATION

- Bouteilles 75 cl
> 4 couches de 25 cartons (1x6 debout) = 600 cols

GENCOD 75 cl



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



vignessecetes



@VignesSecetes



vignes_secetes

