



VIGNES SECRÈTES

Dumont, Dorland & Clauzel

LA DAME DE LA TUILLIÈRE

PRESTIGE

"Ce vin est un double hommage au terroir
et au savoir-faire des Hommes"



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.


Caractéristiques techniques :

Sélection parcellaire rigoureuse, tri de la vendange, fermentation élevage et vieillissement en fûts de chênes français. Extractions douces en vinification intégrale.

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 15 ans

 30 minutes  16°C/18°C

DÉGUSTATION

Les raisins, vendangés à la main sur notre meilleur terroir, bénéficient ensuite des extractions douces de la vinification intégrale.

Après 22 mois de barrique, la Dame de La Tuillière livre un bouquet élégant aux tonalités vanillées avec une note de cassis.

En bouche, cette cuvée se révèle à la fois fine, onctueuse et grillée, alliée à des tanins racés et très fruités.

Fermenté, élevé et vieilli en fût de chêne, ce vin pourra être conservé une quinzaine d'années.

Structure, finesse et complexité des Côtes de Bourg atypiques.

Accords Mets Vins : Oeufs cocotte, Magret de Canard, Sauté d'Agneau, Risotto, cèpes Comté, Brie, Moelleux au chocolat.

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

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans



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

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

 vignessecretes  @VignesSecretes  vignes_secretes





Magnum



VIGNES SECRETES

— Dumont, Dorland & Clauzel

LA DAME DE LA TUILIÈRE

PRESTIGE

*"Ce vin est un double hommage au terroir
et au savoir-faire des Hommes"*

AOP CÔTES DE BOURG

CONDITIONNEMENT

- Bouteilles 75 cl, magnums 150 cl.
- caisses bois à l'unité ou par 3 bouteilles.

HABILLAGE

- Bouteilles coniques ambrées 600 gr
- Série limitée, bouteilles numérotées
- Capsules étain
- Bouchons naturels catégorie 1, 49^m/m.
- Inertage azote

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

 vignessecretes

 @VignesSecretes

 vignes_secretes

