



VIGNES SECRETES

— Dumont, Dorland & Clauzel

Les Nuits Blanches de La Tuilière

“Un vrai Blanc de Noirs de caractère”



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 parcellaire, tri de la vendange, pressurage direct faible pression, fermentation alcoolique à basse température.

Mise en bouteille :

- Mise en bouteille précoce. Stérilisation à l'eau chaude pour éviter tous intrants chimiques.

CONSOMMATION



12°C/14°C



9°C/10°C

DÉGUSTATION

La robe est très pâle avec des reflets argentés et nacrés.

Le nez se révèle riche, proposant une large palette aromatique, allant des fruits blancs aux notes de bonbon anglais.

La bouche est vive et fraîche.

Un Blanc de Noirs remarquable sur les terroirs Bordelais.

Accords Mets Vins : Ce vin accompagnera magnifiquement les poissons grillés, crustacés et fruits de mer. Un plus notable avec vos huîtres.

Et, pourquoi pas, de l'imagination : saumon fumé, ris de veau, asperges, fromages de chèvres très secs

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 nos traitements ainsi que nos engrais sont effectués avec des produits de biocontrôle.

Notre bilan carbone est positif.

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 et nos encres sont sans composés organiques volatiles.

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

100% de Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DES VIGNES

30 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_secretes





VIGNES SECRETES

_____ Dumont, Dorland & Clauzel

Les Nuits Blanches de La Tuilière

“Un vrai Blanc de Noirs de caractère”

CONDITIONNEMENT _____

- Bouteilles 75 cl.
- Cartons 2x3 ou 2x6 couchées.

HABILLAGE _____

- Bouteilles vertes légère 410g
- Capsules complexe-aluminium.
- Bouchons «techniques» 44 m/m

PLAN DE PALETTISATION

- Bouteilles 75 cl
> 9 couches de 11 cartons (2x3 couchées)
+ 1 carton = 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

 [vignessecrètes](https://www.facebook.com/vignessecrètes)

 [@VignesSecrètes](https://twitter.com/VignesSecrètes)

 [vignes_secrètes](https://www.instagram.com/vignes_secrètes)

