



CHATEAU TERRIER DES CAILLOUX

VIN SANS SOUFRE AJOUTÉ

Appellation : Blaye, Côtes de Bordeaux

Terroir : sols sableux, vignes d'une dizaine d'années

Cépages : 100% Merlot

Surface vignoble : 2 ha

Vinification : Traditionnelle en cuves béton.

Pas de soufre ajouté - méthode de sélection de levures spécifiques qui bloquent les levures potentiellement déviantes et évitent tout risque d'oxydation. Elles protègent et stabilisent le vin.

Fermentation alcoolique réalisée en 5 jours.

Macération pelliculaire sous basse température (8°C) afin de favoriser l'extraction du fruit.

Élevage : 10 mois en cuves béton de petite capacité

Contrôle permanent des températures des cuves.

S'assurer que les cuves soient toujours parfaitement pleines pour éviter tout contact avec l'air.

La teneur en soufre étant nulle, la mention contient des sulfites » ne figure pas sur la bouteille.
Nous conseillons un stockage et une conservation idéalement inférieure à 18°C

Dégustation

Belle robe brillante couleur rubis / rouge cerise. Nez de fraise des bois, cassis, mûre avec une pointe mentholée. Extrêmement soyeux en bouche, gourmand, croquant et mûr. On sent une pointe de torréfaction. Les tanins sont, eux aussi, très gourmands et une pointe d'acidité en finale vient dynamiser l'ensemble.

Service : 15-16°C

Accord mets : viandes grillées, salade de tomates, desserts autour des fraises / framboises.

Origine

La famille Bourceau propriétaire viticole depuis 1835 possède aujourd'hui 3 châteaux. En 2017, Wilfried B. prend les rênes des propriétés, après avoir étudié d'autres méthodes de vinification à l'étranger. Soucieux de la qualité des vins produits, ils décident de se convertir en bio en 2018, et vont plus loin avec un vin sans soufre ajouté pour Terrier des Cailloux. Un savant mariage de tradition et de modernité, avec au résultat, des vins typés et expressifs.

