



VIGNOBLES
POITEVIN LAVIGNE



Château Grand Tuillac
+33 557 406 009
contact@grandbert.com
www.grandtuillac.com

Château Grand Tuillac

Cuvée Tradition
AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Millésime :	2016
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Argilo-Calcaire
Superficie :	29 Ha
Rendement :	52Hl/Ha
Production	201 100 bouteilles

Vinification :

Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie. La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne. Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie. Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant.

Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et un maximum de précurseurs aromatiques. Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

Eleveage / Assemblage :

L'élevage dure en moyenne 15 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues. Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.

Conseil de dégustation

Servir entre 16°C et 18°C. Potentiel de garde de 5 ans.

Philosophie de la cuvée

Très abordable, un plaisir simple. Fruits rouges frais, gourmands.

Suggestion d'accompagnements



Assiette de charcuteries ibériques affinées, à partager.



Bruschettas de tomates, basilic, échalotes, ail et huile d'olive extra vierge et fleur de sel.



Blanquette de veau aux petits légumes nouveaux.

Faites-vous plaisir ! Passez du bon temps ! Partagez !