



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

Château
Grand Tuillac
Cuvée Elegance
AOC Castillon Côtes de Bordeaux



Millésime :	2015
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Argilo Calcaire
Superficie :	9 Ha
Rendement :	45Hl/Ha
Production :	54 000 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.

Elevage / Assemblage :

12 mois d'élevage, suivis d'un assemblage réalisé en famille avec notre œnologue : 40% en fûts de chênes français neufs, 50 % en fûts de chênes français de 1 et 2 vins et 10% en cuves ciment.

La mise en bouteille est effectuée au Château.





C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

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.

Elevage / 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.

