



C.B.A Ltd
Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauriti.us.com

BORDEAUX



VIGNOBLES
POITEVIN LAVIGNE

Château Grand Tuillac

AOC Castillon Côtes de Bordeaux
Cuvée Tradition - 2018

C'est sur la commune de Saint-Philippe-d'Aiguilhe, au lieu-dit Tuillac, que l'on découvre le Château Grand Tuillac. Situé sur les plus hauts coteaux de la rive droite du Bordelais, le Château Grand Tuillac étend ses 45 hectares de vignoble sur un terroir composé d'argiles et de blocs calcaires.



ASSEMBLAGE :

85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

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.

ÉLEVAGE/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.

ALCOOL : 13% Vol.

ORIGINE : Commune de Saint-Philippe-d'Aiguilhe.

TEMPERATURE IDEALE : Servir entre 18°C - 18°C.



DEGUSTATION :

Vin idéal pour un apéritif ou avec des viandes grillées et fromages.



PRODUCTION : 201 000 bouteilles.

VIEILLISSEMENT : Entre 3 et 5 ans.



Vignobles Jaubert
Depuis 1789



+33 612 81 18 00