



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

[www.cbamauritius.com](http://www.cbamauritius.com)

BORDEAUX



**VIGNOBLES**  
**POITEVIN LAVIGNE**

## Château Grand Tuillac

AOC Castillon Côtes de Bordeaux  
Cuvée Élégance - 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. 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 :** 16 à 17 mois d'élevage, suivis d'un assemblage réalisé en famille avec notre œnologie : 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.



**ALCOOL :** 13% Vol.

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

**TEMPERATURE IDEALE :** Servir entre 16°C et 18°C.



### DEGUSTATION :

Généreuse, structurée, élégante.  
Fruits rouges et noirs bien mûrs, légèrement fumée.

**PRODUCTION :** 54 000 bouteilles.

**VIEILLISSEMENT :** Entre 3 et 5 ans.



**Vignobles Jaubert**  
**Depuis 1789**



+33 612 81 18 00