

« *L'Esprit de Jeanne* »  
**La Tourbeille 2024**  
**AOC Bordeaux Rosé**

La Tourbeille, notre demeure familiale franco-américaine depuis cinq générations est une domaine viticole depuis plusieurs siècles. Le vignoble de 10 hectares est perché sur une colline ensoleillée surplombant la Dordogne à 20 kilomètres à l'est de St-Emilion.

***Le Vignoble***

La situation surélevée du vignoble et l'orientation stratégique de ses plantations offrent une exposition au soleil de 360°, ainsi qu'un drainage idéal pour les sols argilo-calcaires; les vignes s'enracinent dans une roche mère de calcaire et silex, riche en minéraux. Un microclimat doux, aux hivers tempérés et aux longs étés chauds et secs, offre un abri privilégié qui permet aux grappes le temps d'arriver à une maturité maximale. Le vignoble est liseré de forêts, de prairies et d'arbres fruitiers de notre domaine de 35 hectares, encourageant la biodiversité et les défenses naturelles et la santé des vignes. Les vignobles de Juillac sont connus depuis le temps des Romains pour leur terroir de grande qualité.

Certifié *Haute Valeur Environnementale*.

***Les Cépages de vignoble***

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

***Vinification***

Après les pluies tant attendues de l'hiver et du printemps, les vignes ont bénéficié du soleil estival. À l'aube du 27 septembre, nous avons vendangé par temps frais afin de préserver le profil aromatique et d'éviter l'oxydation. Nous avons immédiatement pressé les raisins, en utilisant des cycles longs et doux de la presse pneumatique afin de garantir une couleur rose pâle et des parfums délicats. Avant la fermentation, le vin a été maintenu à une température très basse. À la fin de la fermentation, nous avons procédé à un brassage manuel des lies afin de faire ressortir une subtile gras en bouche et d'équilibrer la fraîcheur de l'acidité. Dans la cave, nos cuves modernes en acier inoxydable sont spécialement conçues pour une vinification parcellaire. Notre équipe familiale assure un travail attentionné à une échelle humaine. Ce rosé a été mis en bouteille en janvier 2025.

***Notes de Degustation:***

"Couleur rose pale; de la fraîcheur; légèrement acidulé; arômes de cerisier et fruits rouges d'été; parfumé, élégant, rafraîchissant"



***Caractéristiques:***

*Appellation:* Bordeaux Rosé

*Composition:* 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

*Alcool:* 12 %

*pH:* 3.33

*TA:* 3.92

*Bouteilles Produit:* 3 235

***Winemakers: John & Mary Sandifer***

Domaine La Tourbeille

33890 Juillac, France

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