

La Tourbeille 2018

AOC Bordeaux Supérieur

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

La vinification

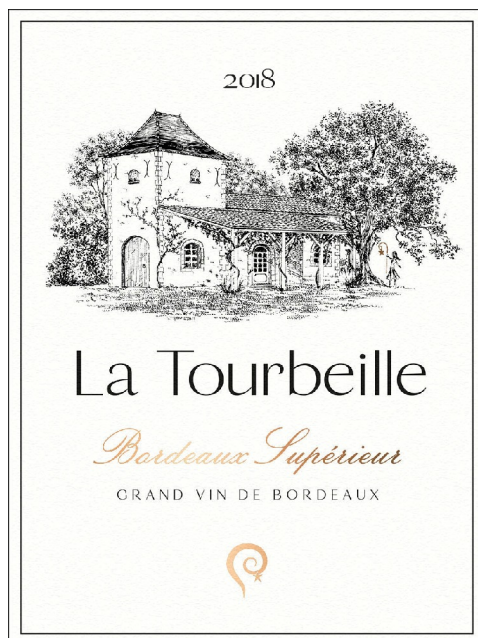
Après un hiver et un printemps pluvieux, les vignes profitaient des mois de soleil pour produire un vin concentré et riche. L'arrière saison magnifique a permis notre vin de développer un profil un peu exotique et charmeur, avec des tanins mûrs. Les dates des vendanges: le 29 septembre (Merlot) et le 8 octobre (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

Dans le chai, notre cuverie est fabriquée sur mesure pour une vinification parcellaire. Notre équipe familiale assure un travail attentionné à une échelle humaine - dont une extraction méticuleuse pour l'équilibre du vin, des brassages des lies manuelles pour une touche de gras, et un pressage doux pour assurer des tanins souples. Les pratiques comprennent une fermentation initiale lente et contrôlée, une longue macération et une seconde fermentation malolactique. Afin d'exprimer au mieux les saveurs indigènes et nuancées de notre terroir, pas de sulfites lors de la fermentation. Ce millésime 2018 a été élevé pendant 12 mois en cuves inox.

Notes de Dégustation:

Couleur grenat profond; le merlot apporte la richesse de la cerise noire et la plénitude du fruit, le cabernet franc apporte l'élégance et une touche de violette et le cabernet sauvignon ajoute de la structure et de la longévité.

Concours de Bordeaux, Médaille d'Argent



Caractéristiques:

Appellation: Bordeaux Supérieur

Composition: 35% Merlot; 35% Cabernet Franc; 30% Cabernet Sauvignon

Alcool: 14.5 %

pH: 3.72

TA: 3.73

Bouteilles produit: 2450

Wine Makers: John & Mary Sandifer

Côte de La Tourbeille

33890 Juillac, France

www.latourbeille.com