

La Tourbeille

Reine des Sources

Méthode Traditionnelle

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

Un millésime très sec et chaud pour Bordeaux, mais les vignes de La Tourbeille ont résisté à la chaleur et à la sécheresse grâce à leur âge et aux propriétés de rétention d'eau de notre sol. 2022 est un millésime exceptionnel, avec des arômes parfumés et des pigments riches. Date vendange pour *Reine* : Cabernet Sauvignon 23 août. Nous avons vendangé à l'aube par un 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 la couleur et des parfums délicats. Avant la fermentation, le vin a été maintenu à une température très basse. Dans notre chai, nos cuves modernes en acier inoxydable sont spécialement conçues pour une vinification parcellaire. Notre équipe familiale garantit un travail attentif et à l'échelle humaine. Ce vin effervescent a subi une seconde fermentation, puis a suivi le processus de la méthode traditionnelle: élevage sur lies, remuage, dégorgement et dosage en BRUT. *Reine* a été mise en bouteille en mars 2024.

Reine des Sources est inspiré d'un personnage du roman "Jeanne : Seeds of Infinity" de Mary Bruton Sandifer ; l'étiquette a été dessinée par l'artiste Peter H. Reynolds, originaire du Massachusetts.

Notes de Dégustation:

"La *Reine* se révèle par des arômes délicats de cerisier en fleur et fruits rouges. Couleur rose vif. Délicieusement acidulé. Élégant, sec et d'une belle pureté"



Caractéristiques:

Appellation: VSIG

Composition: 100 % Cabernet Sauvignon

Alcool: 11.3%

pH: 3.06

TA: 4.92

Bouteilles produit: 1710

Wine Makers: John & Mary Sandifer

Domaine La Tourbeille

33890 Juillac, France

www.latourbeille.com