



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

CHATEAU
TOURNELLES

Château Tournelles Grand Vin

Appellation Buzet Contrôlée

Rouge

Cépages : Malbec, Cabernet Franc

Terroir : Le vignoble de plus de 30 ans, planté entre sols graveleux et argilo-calcaires surplombe la vallée de la Garonne. Le climat océanique de cette région permet d'obtenir des vins à la fois variés et typés. Les rouges sont puissants, profonds et charnus. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire au château Tournelles.

Vinification : Un grand vin de Buzet Vigneron Indépendant qui reproduit l'encépagement qui a fait le succès des grands crus de 1855. Méthode de vinification traditionnelle axée sur l'extraction d'un tannin élégant avec une cuvaison d'environ 18 jours pour concentrer la matière et le fruit. La température de vinification est d'environ 30° C, le vin est ensuite élevé 1 an en fûts de chêne.

Dégustation : Une dégustation qui nous transporte dans le temps tout en nous apportant la gourmandise et le plaisir des vins d'aujourd'hui. La robe est sombre et profonde, aux reflets grenats. Nous avons un beau nez de fruits noirs confiturés avec des notes de sous-bois et de réglisses. On retrouve en bouche des arômes suaves et pures de fruits rouges et d'épices douces mêlés à des notes de réglisse et vanillées. Ses tanins longs et veloutés en font un vin équilibré.

Accords mets et vins : Parfait pour un repas au coin du feu, un moment paisible en tête-à-tête autour d'un carpaccio de bœuf, des aiguillettes de canard, un poulet aux écrevisses, une cassolette de poulet aux tomates et poivrons...

Temps de garde : 5 à 10 ans

Température de service : 16-17°C

Palmarès :
2010 : 2 étoiles Guide Hachette, Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France, Mâcon et Médaille de Bronze Concours Vignerons Indépendants
2005 : 15/20 Revue des Vins de France
2002 : 3 étoiles Guide Hachette

La gamme : Château Tournelles Blanc, Tournelles Voluptabilis rouge, Tournelles Voluptabilis rosé

Packaging : Carton de 6 Bouteilles Carton de 12 Bouteilles

