

Château Tuileries Gouribon

Côtes de Bourg

INFORMATION

Appellation : Côtes de Bourg AOC

Cépage : Merlot, Cabernets Sauvignon et Franc

Alcool : 13.5°

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cartons de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Lansac

Surface : 40 hectares

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe d'un rouge éclatant.

Nez : Doté d'une grande fraîcheur au nez, il dégage des arômes fruités et gourmands.

Bouche : Franc et pur qui oscille entre finesse et élégance. Volontaire à l'attaque en bouche, celui-ci évolue dans un cortège de notes minérales et de sous-bois.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°

Accords mets et vins : S'appréciera accompagné de viandes rouges, de rôtis ou de volaille.

Garde : Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, atteindra sa plénitude vers 2021/2027.

