

Château Tabuteau

Lussac Saint Emilion

Origine : France

Appellation : Bordeaux AOC Lussac Saint Emilion.

Millésime : 2018 /19

Cépage(s) : 80 % Merlot - 15 % Cabernet Franc - 5 % Cabernet Sauvignon

PRÉSENTATION :

Héritiers d'une longue histoire vigneronne, débutée en 1850, Sylvie Bessou et son frère Bertrand sont les deux heureux propriétaires du Château Tabuteau.

Le château est situé sur la commune de Lussac à 6 km de Saint-Émilion, le vignoble a une superficie de 19 ha reposant sur des sols argilo-siliceux et renfermant en certains endroits des crasses de fer.

VINIFICATION :

Les grappes sont éraflées, la fermentation et la macération sont effectués dans des petites cuves thermorégulées .

La durée de l'élevage est de 18 mois , au terme de l'élevage ,les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Robe couleur grenat sombre.

Nez : Le nez dévoie des notes de cassis, de baies mûres et de myrtilles associées à une touche de vanille.

Bouche : La bouche est fruitée, équilibrée et offre de la gourmandise, de l'élégance et de la fraîcheur.... Assurément une belle bouteille.

Suggestions gourmandes :

Un mijoté de poulet aux champignons, le bœuf braisé aux carottes , un rôti de veau sauce bordelaise

Coup de cœur :

Tagliata de bœuf avec des grenailles au pesto Divin !



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be