

CHÂTEAU TOULOUZE

AOC Graves de Vayres

2018



CHATEAU
TOULOUZE



La Dégustation

Le grand vin de Château Toulouse est issu de la sélection parcellaire de nos meilleurs merlots des plus beaux sols de graves, et vous comblera par sa robe lumineuse et sa richesse aromatique marquée par les fruits noirs. Sa puissance et sa souplesse en bouche vous régaleront. Vous pouvez apprécier dès aujourd'hui son arôme fruité, ou décider de le conserver quelques années.

Degré d'alcool : 15% vol.

Température de service : 18 °C

La Propriété

Localité : Sur la Rive Gauche de la Dordogne

Superficie : 38 Ha

Production : environs 200 000 Bouteilles /an

Terroir : Graves, sables graveleux et argiles,
Exposition Sud

Cépages : 74% Merlot, 20% Cabernet Franc,
3% Cabernet Sauvignon et 3% Malbec

Histoire : Le vignoble existe depuis la fin du
XVIII^{ème} siècle et figure sur les I^{ères}
éditions du Féret.

La Culture

Densité : 5000 pieds /ha

Entretien du sol : Travail du sol mécanique et
enherbement naturel de l'inter-rang 1 fond sur 2
Effeillage manuel

Rendements : 45 à 50 HL/ha

La Vinification

Sélection parcellaire

Cuverie béton et inox thermorégulée

Cuvaison longue de 28 jours.

Fermentation malolactique en barrique

L'Élevage

Durée : 18 mois

Barriques de chêne français dont un quart est
renouvelé chaque année.

Soutirage et clarification naturelle.

Collage seulement si nécessaire.

Mise en bouteilles au château

Production : 26 000 bouteilles

Température contrôlée du local de stockage

Potentiel de garde : 5 à 12 ans.