

BLEU TOULOUZE

AOC Graves de Vayres
2018



La Dégustation

Bleu Toulouse est né de l'assemblage parfait du Merlot, du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon. Après sa robe pourpre et lumineuse, vous aimerez ses arômes de fruits rouges. En bouche, vous apprécierez en toute occasion le caractère de ses tanins agréables et soyeux.

Degré d'alcool : 14.5% vol.
Température de service 16 °C



CHATEAU TOULOUZE

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

Rendements : 45 à 50 HL/ha

La Vinification

Sélection parcellaire

Cuverie béton et inox thermorégulée

Extraction par remontage et délestage

Cuaison longue de 28 jours

L'Élevage

Durée : 18 mois

En cuve inox

Soutirage et clarification naturelle

Collage seulement si nécessaire

Mise en bouteilles au château

Production : 120 000 bouteilles

Température contrôlée du local de stockage

Potentiel de garde : 3 à 5 ans