

# CHÂTEAU GRAND TUILAC 2020 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cette cuvée, est facile à déguster, tout en gourmandise, sur le fruits doté de tanins fins, ce qui en fait un vin très agréable en bouche.

- Merlot 85%
- Cabernet franc 15%

## Accords mets et vins

Charcuteries affinées, bruschettas de tomates, tapas, viandes blanches, grillades, fromages jeunes, ce vin s'accordera à toutes sortes de mets.

## Détails

## Caractéristiques

**Terroir** : Argiles Calcaire

**Cépage** : 85% Merlot 15% Cabernet Franc

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Conventionnelle

**Vinification** : Cuve ciment, fermentation alcoolique et malolactique.

**Elevage** : Cuve ciment 12 mois

## Dégustation

**Robe** : Violine aux reflets rubis, assez dense.

**Nez** : Fruits rouges frais, bien murs, quelques fruits noirs.

**Bouche** : Attaque fine et veloutée, de la gourmandise, une bonne fraîcheur tout de même.

**Finale** : Finale agréable sur le fruit rouge gourmand avec des tanins fins. Un vin plutôt facile à déguster.

**Garde** : 6 à 8 ans

**Température de service** : 16° à 18°



Plaisirs du vin  
Cahors