

CHÂTEAU TAYET CUVÉE PRESTIGE 2018 ROUGE

CHÂTEAU TAYET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Depuis 1994 Jean-Michel Garcion élabore une Cuvée Prestige au Château Tayet se situant au-dessus de la moyenne des Bordeaux Supérieur pour sa complexité et sa plénitude en bouche, faisant la part belle au terroir du Médoc. En utilisant des barriques neuves pour l'élaboration et en augmentant la proportion de petit verdot d'un tiers en année, le vin a gagné en complexité et en personnalité avec un rapport qualité prix imbattable.

- 55% Merlot
- 35% Cabernet Sauvignon
- 10% Petit Verdot

Accords mets et vins

Détails

Millesime : 2018

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Conventionnelle

Contenance : 0,75 L

Cépages : Petit Verdot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Famille De Schepper

Domaine : DE MOUR

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Bordeaux Supérieur

Caractéristiques

Cépage : 55% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon, 10% Petit Verdot

Vendange : Vendanges manuelles et mécaniques.

Viticulture : Culture traditionnelle médocaine respectant une démarche qualitative afin d'obtenir la meilleure concentration naturelle des raisins à la vigne.

Vinification : Après éraflage total, vinification traditionnelle avec macération de 3 à 4 semaines.

Eleveage : Pendant 12 mois en barriques de chêne, dont 50% de barrique neuves.

Dégustation

Robe : Soutenue grenat, jeune.

Nez : Nez finement vanillé, bel éclat de fruits groseille, cassis.

Bouche : A tout pour plaire : tanins veloutés, boisé fondu, présence gourmande et allongée du fruit.

Finale : La finale est longue et revient sur des arômes délicats du chêne.

Garde : Bon à boire et de 6 à 10 ans de garde.

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé aux portes du Médoc sur la commune de Macau, le Château Tayet domine les rives de la Gironde et bénéficie d'une exposition propice au parfait mûrissement des baies. La propriété est située sur les bords de la Gironde, tout proche du port de Macau, où l'eau de l'estuaire n'a de cesse d'aller et venir aux grés des marées. Les vignes de la propriété profitent de cet environnement pour produire depuis plusieurs siècles des vins de grand caractère. En effet, quand l'ensemble du vignoble Bordelais était décimé par le phylloxéra à la fin du XIXème siècle, il n'y a que la bande proche de la rivière qui était préservée et qui produisait la majeure partie des vins de Bordeaux. Sur ces terres de palus anciens, des générations et des générations de cultivateurs se sont succédées, affinant à chaque fois la qualité des vins produits. Anciennement dénommé Château Les Charmilles, la famille De Schepper baptisa le domaine Château Tayet lorsqu'elle l'acquit en 1994.

