

CHÂTEAU TUQUET MONCEAU



CHATEAU TUQUET MONCEAU 2015 AOC BERGERAC ROSE

Le Terroir

Le vignoble de Tuquet Monceau est situé sur la commune de Saint Vivien, en Périgord Pourpre, à mi-chemin entre Saint-Emilion et Bergerac. Notre sol est constitué de structures tertiaires, appelées molasses de l'Agenais. Reposées sur des calcaires, ce terroir assure de produire de grands vins rouges et blancs.

La Propriété

Constituée en 1989 par Eric et Cécile Goubault de Brugière, la propriété est constituée de 26 hectares de vignes et 70 hectares de prairies qui permettent l'alimentation d'un troupeau de vaches allaitantes. Un chai moderne a été construit en 2000 pour assurer les vinifications des vins du Château Tuquet Monceau. Depuis 2012, les vins de la propriété sont certifiés « bio » par Ecocert.

Les Vins

L'encépagement de la propriété est constitué de 16 hectares de Merlot, 3 hectares de Cabernet Franc et 2 hectares de Cabernet Sauvignon pour les cépages rouges, de 3 hectares de sauvignon et 2 hectares de Sémillon pour les cépages blancs.



Commune :	Saint Vivien
Superficie :	2 hectares
Exposition :	le plateau de Saint Vivien, sud/ sud-ouest
Sol :	argilo-calcaire
Sous-sol :	calcaire
Encépagement :	50% saignées Merlot, 50% pressée Cabernet
Age moyen :	20 ans
Culture :	Agriculture biologique Enherbement un rang sur deux, effeuillage.
Vendanges :	mécaniques,
Cuverie :	inox thermo-régulée
Vinification :	macération pelliculaire 24 heures, pressura- ge sur pressoir pneumatique pour les caber- net Sauvignon, saignée des cuves de Merlot les plus fruitées, fermentation à 16°.
Elevage :	en cuves
T . de dégustation	12- 14 °C
Potentiel de garde	2-3ans