

CHÂTEAU TUQUET MONCEAU



CHATEAU TUQUET MONCEAU 2017 AOC MONTRAVEL BLANC SEC

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. 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.

Dégustation :

Jolie robe jaune brillante avec quelques reflets verts sur le pourtour du disque. Le premier nez est fin sur des notes de fruits exotiques comme l'ananas ou la mangue. Avec l'agitation et l'aération du vin, le nez se complexifie avec des notes plus florales (fleur d'acacia). En bouche ce vin se caractérise par son équilibre entre une attaque ronde et souple évoluant sur des notes plus vives et fraîches en finale. De ce fait ce vin peut accompagner de nombreux mets



Commune :	Saint Vivien
Superficie :	2 hectares
Exposition :	le plateau de Saint Vivien, sud/ sud-ouest
Sol :	argilo-calcaire
Sous-sol :	calcaire
Encépagement :	50 % Sauvignon, 50% Sémillon
Age moyen :	15ans
Culture :	Agriculture biologique Enherbement un rang sur deux, effeuillage.
Vendanges :	mécaniques,
Cuverie :	inox thermo-régulée
Vinification :	macération pelliculaire 24 heures, pressurage sur pressoir pneumatique, stabulation à froid 4° et débouillage. Fermentation à température maîtrisée 16]
Elevage :	en cuves
T . de dégustation	12- 14 °C
Potentiel de garde	2-3ans