

CHÂTEAU TUQUET MONCEAU



CHATEAU TUQUET MONCEAU 2022 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. 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 :

Belle teinte rosé au ton pastel. Le nez est fin et subtil sur des notes grenadine et petits fruits rouges.
La prise en bouche est tout de suite fraîche et vive par une bonne acidité.
De bonne longueur, ce rosé accompagnera vos repas de l'apéritif au dessert entre amis.



Commune :	Saint Vivien
Superficie :	2 hectares
Exposition :	le plateau de Saint Vivien, sud/ sud-ouest
Sol :	argilo-calcaire
Sous-sol :	calcaire
Encépagement :	90% pressées Merlot, 10% Cabernet Franc
Age moyen :	20 ans
Culture :	Agriculture biologique Enherbement un rang sur deux, effeuillage.
Vendanges :	mécaniques,
Cuverie :	inox thermo-régulée
Vinification :	pressurage direct sur pressoir pneumatique Fermentations 16°
Elevage :	en cuves
T . de dégustation	12- 14 °C
Potentiel de garde	2-3ans