

# CHÂTEAU TUQUET MONCEAU



## CHATEAU TUQUET MONCEAU 2019 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 pastel, brillant et lumineux. Le nez est expressif sur une subtile complexité entre les notes fruitées (petits fruits rouges) et amyliques (bonbons anglais et caramel). L'attaque en bouche est très fraîche et vive, des saveurs fruitées apparaissent vite en cours de dégustation, la finale est équilibrée sur une nervosité maîtrisée. Le vin idéal de vos repas d'été.



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