

CHÂTEAU TUQUET MONCEAU



CHATEAU TUQUET MONCEAU 2022 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 :

Teinte jaune brillant aux reflets verts. Le premier nez est déjà expressif et intense sur des notes de fleurs blanches comme le muguet et l'acacia, à l'agitation, il se complexifie d'arôme de fruit comme le melon et la poire.

La bouche, vive et fraîche à l'attaque, évolue sur une acidité maîtrisée et une belle longueur. De ce fait ce Montravel charmera vos apéritifs comme il saura accompagner entrées ou poissons.



| | |
|--------------------|---|
| Commune : | Saint Vivien |
| Superficie : | 2 hectares |
| Exposition : | le plateau de Saint Vivien, sud/ sud-ouest |
| Sol : | argilo-calcaire |
| Sous-sol : | calcaire |
| Encépagement : | 70% Sauvignon, 30% 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 |