

CHÂTEAU TUQUET MONCEAU



CHATEAU TUQUET MONCEAU 2018
AOC BERGERAC ROUGE
Cuvée Classique – VIN BIO

Médaille Argent Concours EXPRESSION des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine-2020

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 :

Robe profonde et cardinale, nez expressif et fruité sur des nuances de fruits secs comme noix et amandes.
A l'agitation des arômes de réglisse viennent complexifier ce nez.
En bouche les tanins bien enrobés rendent ce vin savoureux et long en bouche.
Un grand plaisir tout le long d'un repas.



Commune :	Saint Vivien
Superficie :	10 hectares
Exposition :	le plateau de Saint Vivien, sud/ sud-ouest
Sol :	argilo-calcaire
Sous-sol :	calcaire
Encépagement :	80% merlot, 20% cabernets
Age moyen :	20 ans
Culture :	Agriculture biologique Enherbement un rang sur deux, effeuillage.
Vendanges :	mécaniques,
Cuverie :	inox thermo-régulée
Vinification :	traditionnelle, stabulation à froid avant les départs en fermentation cuvaïson à température maîtrisée (28°) pendant 3 semaines
Elevage :	en cuves
T . de dégustation	16- 18 °C
Potentiel de garde	7-9 ans

SAS Eric et Cécile Goubault de Brugière – Le Tuquet – 24230 SAINT VIVIEN
Tél : 0553227949 Mail : cecileric.goubault@gmail.com – www.tuquetmonceau.com
Capital de 38 112.25€ Siret : 42967755200011 – TVA Intracom : FR 56429677552