

CHATEAU LA TILLERAIE

AOP PECHARMANT

ROUGE

2020



DESCRIPTIF DU DOMAINE

Le Château La Tillaie : le domaine où l'histoire et l'innovation se rejoignent. Monsieur BEGUE a acquis cette propriété du XVIIIème siècle en 2012 ; la demeure a été entièrement rénové et de nombreux investissements ont été réalisés afin de produire des vins toujours + qualitatifs. Aujourd'hui, nous célébrons la concrétisation de cette passion et de cet investissement. Nos vins sont le reflet de notre engagement, de l'héritage de la terre et de notre volonté d'harmoniser tradition et modernité.

DESCRIPTIF ORGANOLEPTIQUE

La teinte présente un beau grenat avec quelques reflets rubis, d'une belle intensité. Ce millésime solaire offre une palette aromatique complexe aux notes de fruits noirs, de réglisse, de cerise à l'eau de vie, accompagnées d'un boisé fin au caractère moka, de légère torrification. La bouche est en rondeur et sucrosité. La puissance contenue de la structure s'équilibre par une densité et une fraîcheur légèrement mentholée. En finale, on retrouve les arômes du nez, rehaussés par quelques notes de cacao.

C'est un millésime que l'on peut apprécier dès aujourd'hui mais qui saura se faire attendre encore quelques années pour plus de maturité.

ACCORD METS ET VINS

Ce vin accompagnera tous vos plats de viande rouge, blanche et de gibier. Il saura également s'accorder avec des fromages à pâte molle ou dure au caractère peu prononcé.

TERROIR

Nos vignes se trouvent sur les côteaux de Pécharmant et sur un sol argilo-calcaire.

ENCEPAGEMENT

Malbec, Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon

VINIF / ELEVAGE

Vendanges mécaniques, macération en cuves thermo-régulées et élevage en fûts de chêne pendant minimum 12 mois. Soutirage dans le respect des arômes. Filtration sur plaque avant la mise en bouteilles.

Potentiel de garde

A garder plus de 3 ans ou à carrafer aujourd'hui

Dégustation

A servir à température de cave, de 14 à 16°C