



● Bordeaux Supérieur Tuilerie du Puy 1/2

ROU220

Historique

On peut voir dans les archives de la Tuilerie du Puy que déjà en 1642, il y a du vin qui s'y produit. C'est en cette année de fondation de Montréal que le vignoble deviendra propriété de la famille Regaud. Michaël Regaud est bien de son temps et ça se voit dans le traitement écologique qu'il réserve à son vignoble : Enrichissement du sol seulement avec du fumier naturel, enherbement du vignoble avec plusieurs variétés d'herbe pour un maximum de biodiversité, utilisation de levure naturelle pour la fermentation, quantité de soufre dans le vin en dessous des normes des vins bio, confusion sexuelle pour le contrôle des insectes. Sa philosophie est simple...travailler le plus naturellement possible.

Reconnaissance

Robert Parker : Sélectionné parmi l'élite des producteurs de Bordeaux génériques : "Je recommande vivement aux lecteurs de les rechercher: ils atteignent souvent un niveau équivalent à celui de vins coûtant deux fois plus chers !" Régulièrement sélectionné par les guides (Hachette, Dussert Gerber, Gilbert & Gaillard...) Médaille d'or - Gilbert & Gaillard (mill. 2020) Médaille d'or - Vigneron indépendants (mill. 2019) Médaille d'or - Concours Mâcon (mill. 2019) Médaille d'or - Gilbert & Gaillard (mill. 2019)

Pays	France	Producteur	Château Tuilerie du Puy
Région viticole	Bordeaux	Cépage(s)	68% merlot, 20% cabernet sauvignon, 12% cabernet franc
Appellation	Bordeaux Supérieur	Conservation	5 à 7 ans
Service	17-18 ° C		

Description

Oeil

Rouge rubis à reflets brillants.

Nez

Très agréable aux notes fruitées de framboise et de cerise suivi d'effluves rappelant la violette, le tabac blond et le poivre.

Bouche

Souple et fruitée, rehaussée par une belle acidité et dotée de tanins fins et légers.

Accord mets/vin Viandes rouges et blanches grillées, rôties ou sautées.

Commentaires

Taux de sucre : 0,4g/L - Géologie du sol: Argilo-calcaire sur sous-sol rocaillieux avec des parcelles composées de sable graveleux sur des coteaux. - Âge moyen des vignes : 35 ans . La vendange subit deux tris sévères sur table au chai. Fermentation en cuves inox thermo régulées + cuvaison de 3 semaines et élevage en cuve inox pour 12 à 14 mois, plus 6 mois de bouteille avant la vente. Plusieurs fois médaillé au Concours des Vignerons Indépendants

En une ligne

Un bordeaux bien mûr qui est souple et fruité.