

VIGNOBLES TACH

CUVÉE MAXIME 2018



Couleur brillante et profonde, rouge intense aux reflets pourpre violacés.

Le nez dense et complexe offre des arômes intenses de fruits rouges et noirs, de parfums résineux type cèdre, notes mentholées également.

L'attaque en bouche est riche et soutien un joli milieu de bouche. La trame tannique précise et élégante développe une belle onctuosité et suavité. Une grande longueur en finale s'impose et permet de construire une belle complexité.

L'expression aromatique du fruit frais et l'apport doux et discret de la barrique neuves en chênes français offre un équilibre harmonieux au vin dans un style pur et élégant.

VIGNOBLES TACH

FICHE TECHNIQUE CUVÉE MAXIME 2018



SUPERFICIE	34 hectares
SOL	15 hectares avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol 10 hectares de terrasses alluviales de graves comportant 15 à 20% d'argiles 9 hectares de sols argilo-sableux profonds
APPELLATION	Graves rouge & blanc
ÂGE MOYEN	25 ans
ENCÉPAGEMENT	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
TAILLE	Guyot simple
MODE DE CULTURE	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert et effeuillage.
DENSITÉ	5 500 pieds par hectare
PRODUCTION	5 300 bouteilles
VINIFICATION	Macération pré-fermentaire à froid à 10°C Fermentation alcoolique Macération de 3 à 5 semaines Fermentation malolactique en barriques et en cuves inox
ÉLEVAGE	20 à 24 mois 80% barriques neuves et 20% barriques d'un vin
ASSEMBLAGE	70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon