

# 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



<b>SUPERFICIE</b>	34 hectares
<b>SOL</b>	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
<b>APPELLATION</b>	Graves rouge & blanc
<b>ÂGE MOYEN</b>	25 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
<b>TAILLE</b>	Guyot simple
<b>MODE DE CULTURE</b>	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert et effeuillage.
<b>DENSITÉ</b>	5 500 pieds par hectare
<b>PRODUCTION</b>	9 000 bouteilles
<b>VINIFICATION</b>	Macération pré-fermentaire à froid à 10°C Fermentation alcoolique Macération de 3 à 5 semaines Fermentation malolactique en barriques et en cuves inox
<b>ÉLEVAGE</b>	20 à 24 mois 80% barriques neuves et 20% barriques d'un vin
<b>ASSEMBLAGE</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon