

VIGNOBLES TACH

CUVÉE MAXIME 2019



Pour tous renseignements sur les notes presse de ce vin, merci de nous contacter.
Médaille d'Or Concours des Vins Elle à Table 2023



A ne pas manquer ! Réalisé dans la tradition des crus classés, cette cuvée 2019 à dominante de Cabernet Sauvignon est surprenante...

Avec une robe rouge intense aux reflets éclatants et pourpres, ce 2019 atteste d'une très belle fraîcheur après un élevage long de 18 mois en barriques neuves de chênes français. Choyé par nos soins, ce vin offre au nez un plein de réjouissance. Généreux et délicat, mûr et profond serait pour nous les qualificatifs les plus juste mais nous vous laisserons en décider !

La précision du nez conditionne directement la suite de la dégustation. La bouche est longue et sa texture est infiniment veloutée et fine. A l'attaque, l'épaisseur octroie de la gourmandise et de l'ampleur au vin. Les notes de bois très douces et travaillées rapportent une vraie sapidité et complexité au vin. Le boisé frais s'harmonise idéalement avec les notes fraîches de fruits rouges du vin. Les tanins mûrs et soyeux présents en final concluent parfaitement la dégustation.

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	9 000 bouteilles		
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none">• 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	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot		