

T

Château Treilles

CAHORS

Rouge



Lieu de la propriété - Bagat en Quercy

Production moyenne - 260 000 bouteilles

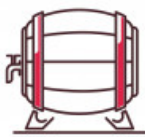
Surface du vignoble - 50 hectares



Nature du sol - Argilo-calcaire

Encépagement - 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Cuves inox et ciment

Elevage - Cuves et barriques



Dégustation

Couleur très concentrée et intense. Nez expressif de fruits noirs et cuits. La bouche exprime un bel équilibre avec de la chair et une bonne puissance. Les arômes de réglisse associés à la vanille s'harmonisent parfaitement à la souplesse des tannins fondus.



Accords gastronomiques

Ce vin à la belle matière généreuse sera à déguster sur des magrets ou un confit de canard. A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 8 à 10 ans.

Château Treilles - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com

Vignobles de Terroirs