

# Château Tour du Videau 2018 •

A.O.P  
CÔTES DE  
BORDEAUX



MÉDAILLE D'OR CONCOURS FÉMINALISE 2022



## Le Style

Un assemblage à la structure affirmée, où la générosité du fruit s'allie à la profondeur de l'élevage.



## Vignoble

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

Sol : limono-argileux. Age moyen du vignoble : 25 ans. Rendement moyen : 45 hl/ha.

Utilisation de la phytothérapie (prêle, valériane, ortie et reine des prés).



## Vinification et élevage

Traditionnelle, remontages fractionnés, pigeages. Cuaison 30 à 45 jours.

Élevage en cuves inox sous staves

Mise en bouteille au Château.

Production de 25 000 bouteilles.



## Commentaires de dégustation

La robe est d'un rubis profond. Le nez dévoile de beaux arômes de cerise noire, accompagnés d'un fond mentholé et d'une pointe toastée. La bouche se montre puissante avec des tanins structurés.

**VIGNOBLES**  
*Benito*

T: +33 06 88 03 32 93 — M: c.larnaudie@vignoblesbenito.com — [www.vignobles-benito.fr](http://www.vignobles-benito.fr)

64 route du Vic, 33410  
Cardan, France