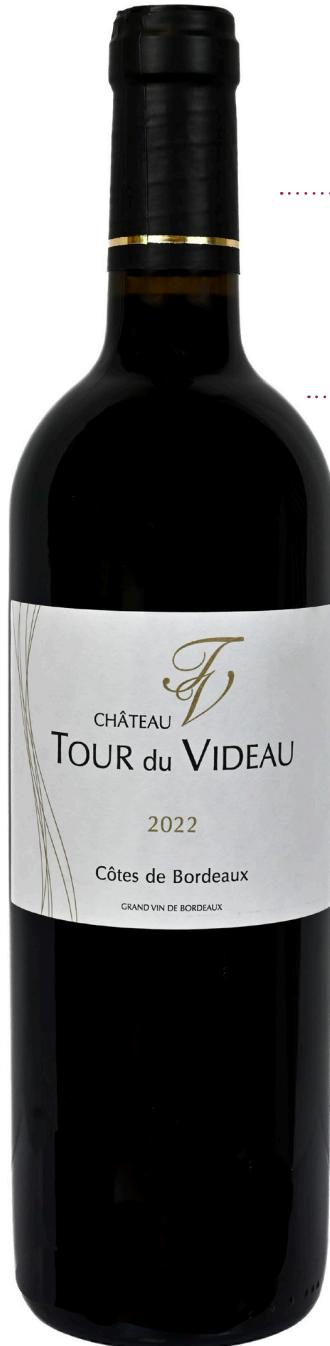


Château Tour du Videau

2022 •

A.O.P
CÔTES DE
BORDEAUX



GUIDE HACHETTE : *** 3 étoiles



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.

Cuvaison 30 à 45 jours.

Élevage en cuves inox sous staves.

Mise en bouteille au Château.

Production de 10 000 bouteilles.



Commentaires de dégustation

La robe est légèrement tuilée d'une belle profondeur. Le nez est net sur des arômes de griottes kirchées et de fraise des bois. En bouche, le vin est délicat et équilibré avec une finale torréfiée et charpentée.

VIGNOBLES
Benito

T: +33 06 88 03 32 93 — M: c.larnaudie@vignoblesbenito.com — www.vignobles-benito.fr

64 route du Vic, 33410
Cardan, France