



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU TIMBAU

BORDEAUX RGE SUPERIEUR



LE VIGNOBLE

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

Terroir : Argilo-calcaire

L'HISTOIRE

Le château Timbau est une propriété familiale de 28 ha appartenant à la famille Viandon depuis 3 générations. La caractéristique du vignoble repose sur la gestion raisonnée de la vigne dont l'âge moyen est de 15 ans.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage en barriques pendant 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.



CÉPAGES

65% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



DÉGUSTATION

Robe intense rouge sombre. Nez de fruits mûrs, de vanille, boisé élégant. Bouche ample, tannique, ronde aux arômes de fruits et de bois bien équilibrée. Bois bien présent en harmonie avec les arômes de fruits. Plutôt traditionnel

