

Château Vieux Taillefer Saint Emilion Grand Cru



Issu d'un terroir unique de Graves à 100% le Château Vieux Taillefer est le produit d'un sol exceptionnel, une veine de grave dans le contre bas du plateau prestigieux de Saint Emilion.

Ici du seul cépage Merlot de vieilles vignes de plus de 60 ans, ce vin est élevé en fûts de chêne Français neuf à 100% pendant une durée de 12 à 18 mois.

Vendange manuelle à 100% en caissettes de 35kg, le raisin acheminé au cuvier est ensuite déposé sur un plateau vibrant afin d'éliminer : pétales, insectes, moisissures, baies altérées, feuilles mortes..... le raisin est ensuite sélectionné sur table de tri vibrante afin de ne conserver que les baies les plus mures et saines.

Phase finale de la réception de vendange : le raisin est déposé par gravité dans les cuves de fermentation.

Le rendement moyen de ce cru est de 35 hectolitres à l'hectare, il ne connaîtra ni filtration, ni collage.

Vin puissant, équilibré, avec une belle acidité et des tanins soyeux, très aromatique et concentré, il laisse transparaître dans son jeune âge des notes de Moka, Cacao, Truffe, Mûre sauvage.... Au bout de quelques années de conservation il développera alors des notes de violette, Truffe, sous bois, Gibier.....

Ce vin peut être bu soit immédiatement ou pour encore de nombreuses années et pendant 15 à 20 ans voire plus....

Une main de fer dans un gant de velours....

A déguster sur Tournedos Rossini, Lièvre à la royale, Lamproie à la Bordelaise, cuisine orientale types Tajines, et les grillades ainsi que fromages affinés.....

- Production numérotée limitée à 10 000 bouteilles
- Conditionnement : caisse bois de 6 ou 12 bouteilles