

# Château De La Taille Bordeaux

*Nez complexe de fruits rouges, des tanins murs et tendres.*

*Ce château de la Taille est déjà agréable à boire en ce moment et pourra vieillir pendant encore 2 à 5 ans. Il accompagnera parfaitement les viandes rouges et les volailles rôties.*

une partie sur un plateau dans la ville de Aubie et Espessas près de Blaye et le reste sur les coteaux du lieu-dit Bersou. La propriété est maintenant gérée par la 4<sup>ème</sup> génération et la passion de la vinification a été transmise de père en fils depuis l'arrière grand-père. Le nom de La Taille réfère à la parcelle qui le produit. La cuverie et le chai sont situés sur le vignoble mais la maison est à 400 m.

**ENCEPAGEMENT :** 24.76 hectares.

**SOL :** Graveleux et argilo-calcaire

Age des vignes : 24 Ans

**ENCEPAGEMENT:** 90% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon- 2% Malbec

**VENDANGES:** Vignes enherbées un rang sur 2. Vendanges vertes – Vendanges mécaniques.

**VINIFICATION :** Traditionnelle en cuves inox.

**ELEVAGE :** En cuves inox et ciments pendant 6 à 12 mois.

**RENDEMENTS :** 55 hl/hectare

