



CHATEAU TOULOUZE

. DEPUIS 1798 .

*Le meilleur de nos terroirs
argilo-calcaires et de graves.
Bénéficiant d'un élevage en barrique,
la richesse aromatique de ce vin
agrémenté tout repas de fêtes.
Sa puissance et sa souplesse
vous régaleront.*



CHATEAU TOULOUZE
40 route de Toulouze 33870 Vayres
FRANCE

contact@chateau-toulouze.fr

CHATEAU TOULOUZE . 2018 .

APPELLATION GRAVES DE VAYRES

PRESENTATION

Localité : Sur la Rive Gauche de la Dordogne

Superficie : 5 Ha

Production : environ 30 000 bouteilles / an

Terroir : Graves, sables graveleux et argiles, exposition Sud

Cépages : 74% Merlot, 20% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
et 3% Malbec

Histoire : Le vignoble existe depuis la fin du XVIII^{ème} siècle (1798)
et figure dans les premières éditions du Féret

CONDUITE DU VIGNOBLE

Densité : 5000 pieds /ha

Entretien du sol : Travail du sol mécanique et enherbement naturel
de l'inter-rang, 1 rang sur 2

Effeuvillage manuel

Rendements : 45 à 50 HL/ha

VINIFICATION

Sélection parcellaire

Cuverie béton et inox thermorégulée

Cuaison longue de 28 jours.

Fermentation malolactique en barrique

ELEVAGE

Durée : 18 mois

Barriques de chêne français dont un quart est renouvelé chaque année

Soutirage et clarification naturelle. Collage seulement si nécessaire

Mise en bouteilles au Château

Température contrôlée du local de stockage

Potentiel de garde : 5 à 12 ans

DEGUSTATION

Marqué par l'élégance, le grand vin de Château Toulouze est issu de la
sélection parcellaire de nos meilleurs merlots des plus beaux sols de graves.

La robe est intense et lumineuse, avec des teintes rubis. Sa richesse aromatique
est marquée par les fruits noirs et les épices. En bouche, une trame
subtilement boisée apporte de la complexité et équilibre.

D'un abord accessible, vous pouvez l'apprécier dès aujourd'hui, ou décider de le
conserver quelques années.

Degré d'alcool : 15% vol. / Température de service : 18°C

www.chateau-toulouze.fr