

# *Château Les Tours des Verdots*

## **Côtes de Bergerac rouge 2016**

### **Terroir**

Vieilles vignes, terroirs calcaires de type ondes.

### **Vendange**

Vendange manuelle.

### **Vinification**

Vinification en cuves tronconiques. Macération sous marc avec micro-oxygénation afin d'obtenir des vins de garde.

### **Elevage**

70% fûts de 1 vin, 30% fûts de 2 vins.

Aucune filtration ni collage ne sont réalisés pendant l'élevage. Mise en bouteilles par gravité 24 mois après l'élevage.

### **Assemblage**

**47% Merlot, 28% Malbec, 18% cabernet Sauvignon et 7% Cabernet Franc.**

### **Commentaire de dégustation**

Nez boisé, bouche dense, épicé, tendue, fraîche, serré, bonne matière.

### **Récompenses**

**Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2018**

**Médaille de Bronze au Challenge International du Vin 2018**

**Jugé « Vin remarquable » \*\* par le Guide Hachette des Vins 2019**