

CHAMPELÉS DE THIEULEY 2024 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Champelés en patois désigne un petit champ cultivé. Les Champelés de Thieuley est un hommage à la diversité de nos terroirs, de nos cépages et de nos paysages. Assemblage de 3 cépages différents issus de 3 parcelles distinctes, cette cuvée allie modernité, fraîcheur et plaisir ! Etiquette réalisée par Marie Batthelier, venue en résidence artistique à Château Thieuley au printemps 2024.

Accords mets et vins

Se boit un peu frais à l'apéro

Détails

Dégustation

Robe : Rubis

Nez : Arômes de fruits rouges frais, notes épicées

Bouche : La bouche est ample, ronde avec des arômes de cerise et de framboise, notes poivrées, structure tannique légère

Finale : Finale fraîche, épicée

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 13-15°C

Caractéristiques

Terroir : Argiles

Cépage : 50% Merlot 20% Cabernet Franc, 30% Syrah

Vendange : Mécanique, la nuit

Viticulture : Viticulture Raisonnée basée sur l'observation quotidienne des vignes, vignoble palissé, enherbé

Vinification : Vinification à température contrôlée, extraction légère

Elevage : 2/3 cuve ciment, 1/3 amphore



Plaisirs du vin
Agen