

# CHATEAU GARON LA TUILLIÈRE

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2012

SOL : Coteaux argilo-calcaire, Plateaux argilo-limoneux

ENCÉPAGEMENT : Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc.

RENDEMENT : 55 hectolitres à l'hectare en moyenne

TAILLE : Guyot double

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Age moyen du vignoble 30 ans

Un rang sol travaillé, un rang sol enherbé

Amendements avec engrais naturels suivant analyse de sol et petiolaire

Traitement : lutte raisonnée préventive (*sans insecticides ni acaricides*)

Effeuillage précoce

Taille en vert permettant une maturation optimale du raisin

VINIFICATION :

Vendange mécanique. Durée de la cuvaison 21 jours environ

Récolte de la vendange, éraflage, Saignée (5 à 10%)

Ensemencement puis fermentation sous thermorégulation

Remontage. Délestage à mi-fermentation.

Fermentation malo-lactique sur marc

Elevage dans nos chais entre 12 et 18 mois

Assemblage avant mise en bouteille au château.

## Dégustation

*Classique par sa composition, il a les caractéristiques d'une robe de cerise à feux cuivrés, nez intense et fin de fruits rouges, il a un corps gras et une finale fraîche.*



Alain & Stéphane BARTHE, Vignerons Heureux  
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Alain & Stéphane BARTHE  
Vignerons Heureux



Bureaux et Chais  
22, Route de Bordeaux  
33420 Naujean & Postiac  
Tél (33) 05 57 84 55 04  
Fax (33) 05 57 84 60 23

E-MAIL: [alain@vignoblesclaudethe.com](mailto:alain@vignoblesclaudethe.com)

# CHATEAU GARON LA TUILLIÈRE

## BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2012

SOIL: Clay-limestone, clay loam Trays

GRAPE VARIETIES : Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc.

YIELD : around 55 hectolitres /hectare

PRUNING : Guyot double

METHOD OF CULTIVATION:

Average age of vines 30 years

A row tilled soil, a rank grassy ground

Following amendments with natural fertilizers and soil analysis petiolar

Treatment: preventive pest management (without insecticides or acaricides). Early leaf removal

Green pruning for optimal maturation of the grape

WINEMAKING:

Mechanical harvesting. Duration of fermentation about 21 days

Harvest of the grapes, destemmed, Bleeding (5-10%)

Seeding and fermentation under temperature control

Reassembly. Load shedding at mid-fermentation.

Malolactic fermentation in marc

Ageing in our cellars entre 12 and 18 months

Assembly before bottling at the chateau.

### Wine Tasting

*Rich fruity scents (raspberry, strawberry, blackcurrant), the nose and palate, creamy and dense persistent, a drink or wait two or three years.*



Alain & Stéphane BARTHE, Vignerons Heureux  
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Alain & Stéphane BARTHE  
Vignerons Heureux



Bureaux et Chais  
22, Route de Bordeaux  
33420 Naujean & Postiac  
Tél (33) 05 57 84 55 04  
Fax (33) 05 57 84 60 23

E-MAIL: [alain@vignoblesclaudebarthe.com](mailto:alain@vignoblesclaudebarthe.com)