



**HAUT-MEDOC AOP - CRU BOURGEOIS 2010 MAGNUM
CHATEAU LA TONNELLE**

L'HISTOIRE ...

Le château La Tonnelle est la propriété des Vignobles Fabre depuis 1982. Ils ont reconstitué le vignoble et construit de nouveaux chais.

En 1850, le guide Féret évoque ce cru qui est classé Bourgeois en 1875, avec une production de 80 tonneaux.

Ce Cru Bourgeois du Haut Médoc est situé sur le lieu-dit « La Tonnelle » qui a l'origine faisait partie de la belle propriété de Picourneau.

LE VIN ...

Région : Bordeaux

Appellation : Haut-Médoc

Millésime : 2010

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot noir
et 5% Petit Verdot

Degré : 13%

Contenant : 1,5L



Anecdotes...

Le sol est constitué de petites graves pyrénéennes. Le sous-sol est formé de graves argileuses profondes. Les vignes sont plantées sur la partie haute de la commune de Vertheuil, plateau où les vignobles existent depuis des temps immémoriaux.

Les vendanges sont manuelles et mécaniques pour une récolte optimum.

Il y a un élevage de 12 mois en chêne.

LA DÉGUSTATION :

Œil : belle robe soutenue

Nez : expressif où les arômes de fruits rouges et noirs

Bouche : attaque ample et souple, fruitée avec un léger côté boisé délicat, la finale est longue et soyeuse

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 16°C et 18°C.

À consommer jusqu'en 2025.

À servir avec un magret de canard accompagné de légumes.

Les tanins se sont estompés et ont laissé un ensemble très charmeur.