

Château Turcaud Blanc 2021

AOC Entre-Deux Mers

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2022

Appellation
Entre-Deux-Mers

Situation
La Sauve-Majeure

Superficie
17,5 hectares

Cépages
40% sauvignon blanc
10% sauvignon gris
45% sémillon
5% muscadelle

Analyse du vin
Alcool - 12,45°C
Sucre résiduel - 2,1g
Acidité totale - 3.20
pH - 3.49

Rendement
40 hectolitres / hectare

Production annuelle
105 000 bouteilles
Disponible en bouteilles,
magnums, demi-bouteilles,
BIB de 5 litres



GÉOLOGIE

Le Château Turcaud Blanc AOC Entre-Deux-Mers trouve sa personnalité et sa typicité sur un terroir dont les sols sont riches en limons et en graves.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Taille en Guyot simple ou double, épamprage des cœurs, vendanges en vert, effeuillage si nécessaire.

VENDANGES

Pour le millésime 2021, après un tri manuel des raisins dans les rangs, les vendanges, réalisées mécaniquement, ont eu lieu du 20 au 30 septembre 2021.

VINIFICATION

La macération pelliculaire dure environ quinze heures en pressoirs pneumatiques. S'en suit la clarification et la pré-fermentation à froid pendant 3 à 4 jours. Enfin, la fermentation et l'élevage sur lies se poursuivent en cuves inox.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À boire dans les deux ans. Servir bien frais à l'apéritif, avec les fruits de mer, crustacés, et poisson, ainsi que la plupart des fromages : chèvre, brebis, chèvre et pâtes pressées.

GRAND VIN DE BORDEAUX
CHATEAU TURCAUD
AOC Bordeaux - Bordeaux Supérieur - Entre-Deux-Mers - Crémant de Bordeaux

QUELQUES UNS DES ÉTABLISSEMENTS (PARMI TANT D'AUTRES) QUI ONT CHOISI

Château Turcaud Blanc AOC Entre-Deux-Mers

Restaurants

L'Estacade - Bordeaux (33)
Chez Hortense - Cap Ferret (33)
Chez Diego - Arcachon (33)
L'Envers du Décor - Saint-Émilion (33)

Cavistes

La Grande Épicerie du Bon Marché - Paris (75)
Rob - Bruxelles (BELGIQUE)
Autres Châteaux - Bordeaux (33)
Caves Taillevent - Paris (75)