

Le Crémant de Turcaud 2020

AOC Bordeaux

1 étoile au *Guide Hachette des Vins 2021 et 2022*
Médaille d'Argent *Concours Général Agricole Paris 2022*

Appellation
Bordeaux

Situation
La Sauve-Majeure

Superficie
2,5 hectares

Cépages
67% sémillon
33% sauvignon gris

Analyse du vin
Alcool - 12,15°C
Sucre résiduel - 7g
Acidité totale - 4
Acidité volatile : 0,20mg/l
Soufre libre : < 4mg/l

Rendement
60 hectolitres / hectare

Production annuelle
9 000 bouteilles



GÉOLOGIE

Le Crémant de Turcaud AOC Bordeaux trouve sa personnalité et sa typicité sur un terroir dont les sols sont riches en limons argileux 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 2020, les vendanges, obligatoirement manuelles pour l'AOC Crémant de Bordeaux, ont eu lieu du 24 au 27 août 2020.

VINIFICATION

Le vin de base est produit au Château Turcaud et l'élaboration du Crémant est confiée à un prestataire avec un élevage sur lattes de 10 à 12 mois.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir frais, à l'apéritif, avec des canapés de saumon mariné ou fumé, des sushis, des toasts de foie gras, des cubes de fromages goûteux - en dessert, avec une génoise de fruits rouges, un fondant au chocolat.

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