

Château Turcaud Blanc 2022

AOC Entre-Deux Mers

Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2023

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 - 13,1°C
Sucre résiduel - 1.75g
Acidité totale - 3
pH - 3.46

Rendement
30 hectolitres / hectare

Production annuelle
environ 75 000 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 2022, après un tri manuel des raisins dans les rangs, les vendanges, réalisées mécaniquement, ont eu lieu du 22 au 29 août 2022.

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 trois 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)