

# Château Turcaud Cuvée Majeure Rouge 2020

## *AOC Bordeaux Supérieur*

1 étoile au *Guide Hachette des Vins 2023*

90/100 *Decanter*

Sélectionné par *La Tulipe Rouge 2023*

*Appellation*  
Bordeaux Supérieur

*Situation*  
La Sauve-Majeure

*Superficie*  
2,60 hectares

*Cépages*  
85% merlot  
15% Cabernet sauvignon

*Analyse du vin*  
Alcool - 14,60°C  
Sucre résiduel - 1,51g  
Acidité totale - 3.13  
pH - 3.87

*Rendement*  
40 hectolitres / hectare

*Production annuelle*  
18 397 bouteilles  
635 magnums



### GÉOLOGIE

Le Château Turcaud Cuvée Majeure Rouge AOC Bordeaux Supérieur 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, après un tri manuel des raisins dans les rangs, les vendanges, réalisées mécaniquement, ont eu lieu du 15 au 23 septembre 2020.

### VINIFICATION

Après la vendange, la récolte passe 2 semaines en cuvaison, entre 23°C et 25°C. S'en suit la fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves. Enfin, l'élevage a lieu en fûts de chêne français (20% de fûts neufs), durant 12 mois, de février 2021 à février 2022.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéal sur les viandes goûteuses : côte de bœuf, gibiers, magret de canard et fromages de caractère. Dégusté jeune, il est conseillé de le carafer 1h30 avant le repas. Ce vin a un très beau potentiel de vieillissement d'une dizaine d'années. Pour apprécier tout son fruité, dégustez-le à une température entre 16°C et 18°C.

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

*Château Turcaud Cuvée Majeure Rouge AOC Bordeaux Supérieur*

#### Cavistes

La Grande Épicerie du Bon Marché - Paris (75)

Vinatis

20h33

Vins Nasti - Mulhouse (68)

Cave Vin & Houblon - Blanquefort (33)

Au Bon Coteau - Issoire (63)

GRAND VIN DE BORDEAUX  
**CHATEAU TURCAUD**

*AOC Bordeaux - Bordeaux Supérieur - Entre-Deux-Mers - Crémant de Bordeaux*