

# Château Turcaud Rosé 2021

## AOC Bordeaux

*Appellation*  
Bordeaux

*Situation*  
La Sauve-Majeure

*Superficie*  
5,5 hectares

*Cépages*  
40% merlot  
40% cabernet sauvignon  
20% cabernet franc

*Analyse du vin*  
Alcool - 12,5°C  
Sucre résiduel - 1,8g  
Acidité totale - 3.41

*Rendement*  
55 hectolitres / hectare

*Production annuelle*  
15 900 bouteilles  
252 magnums  
680 demi-bouteilles



### GÉOLOGIE

Le Château Turcaud Rosé 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 2021, après un tri manuel des raisins dans les rangs, les vendanges, réalisées mécaniquement, ont eu lieu du 5 au 11 septembre 2021.

### VINIFICATION

La macération pelliculaire dans les pressoirs dure 2 à 3 heures maximum pour le merlot, 1 heure de plus pour les cabernets. S'en suit la clarification et la pré-fermentation à froid durant 2 à 3 jours. Enfin, la fermentation a lieu en cuves inox.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dans les 2 ans maximum. Servir bien frais. Déguster sans façon sur tout ce qui est simple et bon : les salades composées et colorées, la charcuterie et les grillades au barbecue, la cuisine épicée ou exotique. Il peut également se boire comme un blanc à l'apéritif, sur les fruits de mer et poissons.

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