

# Château Turcaud Rouge 2018

## AOC Bordeaux

Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux 2020

*Appellation*  
Bordeaux

*Situation*  
La Sauve-Majeure

*Superficie*  
10 hectares

*Cépages*  
65% merlot  
30% cabernet sauvignon  
5% cabernet franc

*Analyse du vin*  
Alcool - 14°C  
Sucre résiduel - 2,8g  
Acidité totale - 3.4  
pH - 3.59

*Rendement*  
50 hectolitres / hectare

*Production annuelle*  
80 000 bouteilles



### GÉOLOGIE

Le Château Turcaud Rouge 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 2018, après un tri manuel des raisins dans les rangs, les vendanges, réalisées mécaniquement, ont eu lieu du 5 au 19 octobre 2018.

### VINIFICATION

Après la vendange, la récolte passe 2 semaines en cuvaison, entre 23°C et 26°C. S'en suit la fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves inox. Enfin, l'élevage en barriques (dont 20% de fûts neufs) dure 18 mois.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À boire dans les 5/7 ans pour son joli fruité. Pièce de bœuf, boudin noir, pot-au-feu, foie de veau à la poêle, fromage à pâte fleurie, brie, camembert, brebis basque. On peut l'apprécier tout jeune, servi légèrement frais.

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