Ch Tourbadon, Saint-Emilion Grand Cru Bio



Situé sur les prestigieux coteaux de Saint-Émilion, Château Tourbadon est un domaine familial engagé en agriculture biologique. Ce Grand Cru révèle toute la finesse du Merlot et la structure du Cabernet Franc, dans une cuvée élégante et authentique. Un vin de garde, racé et profondément bordelais.

Origine: Vignes sur sols argilo-calcaires, exposées sud. Climat océanique tempéré, avec influence continentale. Cépages : Merlot majoritaire, Cabernet Franc.

Encépagement: Merlot, Cabernet Franc

Vinification: Fermentation à 25°C, cuvaison de 18 jours. Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois. Certification bio.

Dégustation: Robe grenat brillant. Nez de fruits rouges, sous-bois, vanille et tabac blond. Bouche équilibrée, tanins fins, finale persistante et légèrement boisée.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec un tournedos Rossini, un gratin de pommes de terre aux cèpes ou un plateau de fromages. Parfait aussi avec une cuisine française traditionnelle.

- Sauté de porc à la provençale
- Rôti de porc, sauce dijonnaise
- Couronne d'agneau en croûte de moutarde
- Daube d'agneau aux amandes
- Pintadeau au chou vert
- ...