

# Château TAYET

## BORDEAUX SUPÉRIEUR



<b>Situation</b>	Soussans
<b>Propriétaire</b>	Famille De Schepper
<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Bordeaux Supérieur
<b>Sols</b>	Argilo-limoneux
<b>Surface</b>	10 hectares
<b>Rendements</b>	50 hl/ha
<b>Age du vignoble</b>	25 ans en moyenne
<b>Densité de plantation</b>	5 500 pieds/hectare
<b>Encépagement du vignoble</b>	55% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon, 10% Petit Verdot
<b>Viticulture</b>	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié ISO14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
	
<b>Vinification</b>	Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées, (entre 28° et 32°).
<b>Elevage</b>	Pendant 12 mois en barriques de chêne, dont 50% de barrique neuves.
<b>Assemblage</b>	65% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon
<b>Dégustation</b>	D'une belle couleur rubis profond, le Château Tayet possède un nez franc et plaisant de fruits rouges. En bouche il se révèle être un vin de belle concentration avec une bonne longueur.