

Château
TAYET
Cuvée Prestige
BORDEAUX SUPÉRIEUR



Situation	Soussans
Propriétaire	Famille De Schepper
Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Bordeaux Supérieur
Sols	Argilo-limoneux
Surface	10 hectares
Rendements	50 hl/ha
Age du vignoble	25 ans en moyenne
Densité de plantation	5 500 pieds/hectare
Encépagement du vignoble	55% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon, 10% Petit Verdot
Viticulture	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.
	
Vinification	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°).
Elevage	Pendant 12 mois en barriques de chêne, dont 50% de barrique neuves.
Assemblage	55% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon, 10% Petit Verdot
Dégustation	La robe est d'un rouge profond, le nez est séduisant et délicat libérant des arômes d'épices et de vanille. En bouche il dévoile beaucoup de chair et des tanins mûrs. La finale est longue et revient sur des arômes délicats du chêne.