



TUTIAC
TOUT BORDEAUX !

CHÂTEAU GÉLINEAU

CÔTES DE BOURG

Cépages : 100% Merlot

Sols : Argilo-calcaires

Vinification et élevage : Elevage de 12 mois en barriques



Notes de dégustation : Ce vin élevé en fûts de chêne, développe un nez expressif de fruits rouges et de notes boisées. En bouche, l'attaque est ample. Le vin délivre un bouquet intense de fruits rouges rehaussé par des notes épicées et boisées, sur des tanins souples. Un vin élégant et racé.

À boire dès maintenant ou dans quelques années.

Accords gourmands : Magret de canard au miel, poulet rôti au thym. Vous pouvez le carafer une heure avant la dégustation pour laisser les arômes se développer.

Contenance : 75 cl

Une cuvée en association avec l'oenologue Matthieu Cosse et les vignerons Maryvonne et Francis Bebot. Notre philosophie s'inscrit dans une démarche soignée ultra-sélective à la vigne, qui s'illustre par une vinification à la parcelle. Cette approche permet d'accentuer l'expression de nos terroirs et d'exprimer son potentiel de façon optimale.



Maryvonne Bebot et son mari Francis exploitent la propriété du Château Gélineau, qui a été créé par son arrière grand-père, dans les années 1950.

5^{ème} génération de vignerons, cette ancienne préparatrice en pharmacie a décidé de changer de vie et a repris la propriété familiale avec son père qui lui a appris le métier, depuis 1988.

Organisée, active et directe, cette autodidacte est passionnée et aime travailler en extérieur avec son mari.

BLAYE BOURG FRONSAC GRAVES MÉDOC SAUTERNES

www.tutiac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMER AVEC MODÉRATION