



TUTIAC

TOUT BORDEAUX !

CHÂTEAU JEANROUSSE

FRONSAC

Cépages : 100% Merlot

Sols : Argilo-calcaires

Vinification et élevage : Elevage de 12 mois en barriques



Notes de dégustation : Ce vin présente une robe de couleur intense. Le nez est expressif, sur des notes de torréfaction et de fruits des bois. La bouche présente un équilibre harmonieux avec une légère sucrosité. Ce vin propose une belle longueur révélant toute son élégance.

À boire dès maintenant ou dans quelques années.

Accords gourmands : Sur un carré d'agneau grillé, un rôti, un gratin ou encore des fromages ou des desserts gourmands.

Contenance : 75 cl

Une cuvée en association avec l'oenologue Matthieu Cosse et la vigneronne Emmanuelle Bordeille. 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.



Depuis 1938 et quatre générations, le Château Jeanrousse appartient à la famille Bordeille.

Depuis 2006 Emmanuelle Bordeille apporte toute sa féminité dans l'élaboration du Château Jeanrousse.

La famille Bordeille est inscrite dans le modèle coopératif depuis également 4 générations.

BLAYE BOURG FRONSAC GRAVES MÉDOC SAUTERNES

www.tutiac.com

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