



# CHATEAU TOULOUZE

. DEPUIS 1798 .

*Le meilleur de nos terroirs  
argilo-calcaires et de graves.  
Bénéficiant d'un élevage en barrique,  
la richesse aromatique de ce vin  
agrémenté tout repas de fêtes.  
Sa puissance et sa souplesse  
vous régaleront.*



**CHATEAU TOULOUZE**  
40 route de Toulouse 33870 Vayres  
FRANCE  
[contact@chateau-toulouse.fr](mailto:contact@chateau-toulouse.fr)

## CHATEAU TOULOUZE

APPELLATION GRAVES-DE-VAYRES

### PRESENTATION DU DOMAINE

Localité : Sur la Rive Gauche de la Dordogne

Superficie : 59 Ha

Production : environ 30 000 bouteilles /an

Terroir : Graves, sables graveleux , argiles et fer, exposition Sud

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

Histoire : Le vignoble existe depuis la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle (1798)  
et figure dans les premières éditions du Férét

### CONDUITE DU VIGNOBLE

Densité : 5000 pieds /ha

Entretien du sol : Travail du sol mécanique et enherbement naturel  
de l'inter-rang, 1 rang sur 2

Effeuvillage manuel

Rendements : 45 à 50 HL/ha

### VINIFICATION DE CHATEAU TOULOUZE

Sélection parcellaire

Cuverie béton et inox thermorégulée

Cuvaison longue de 28 jours.

Fermentation malolactique en barrique

### ELEVAGE

Durée : 18 mois

Barriques de chêne français dont un quart est renouvelé chaque année  
Soutirage et clarification naturelle. Collage seulement si nécessaire

Mise en bouteilles au Château

Température contrôlée du local de stockage

### DEGUSTATION

Marqué par l'élégance, le grand vin de Château Toulouse est issu de la  
sélection parcellaire de nos meilleurs merlots des plus beaux sols de graves.

La robe est intense et lumineuse, avec des teintes rubis. Sa richesse aromatique  
est marquée par les fruits noirs et les épices. En bouche, une trame  
subtilement boisée apporte de la complexité et équilibre.

D'un abord accessible, vous pouvez l'apprécier dès aujourd'hui, ou décider de le  
conserver quelques années.

Température de service : 18°C

[www.chateau-toulouse.fr](http://www.chateau-toulouse.fr)