



CHATEAU TOULOUZE

. DEPUIS 1798 .

*Un Graves de Vayres authentique,
entre force et finesse. Ce vin soyeux
vous séduira par ses arômes de fruits
noirs, de réglisse et d'eucalyptus.*

*Facile à boire, il se déguste
en solo à l'apéritif ou sur
tous types de plats.*



BLEU TOULOUZE

APPELLATION GRAVES-DE-VAYRES

PRESENTATION DU DOMAINE

Localité : sur la Rive Gauche de la Dordogne

Superficie : 59 Ha

Production : environ 130 000 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^{ème} siècle (1798)
et figure dans les premières éditions Féret

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

Rendements : 45 à 50 HL/ha

VINIFICATION DE BLEU TOULOUZE

Sélection parcellaire

Cuverie béton et inox thermorégulée

Extraction par remontage et délestage

Cuvaison longue de 28 jours

ELEVAGE

Durée : 18 mois en cuve inox

Soutirage et clarification naturelle

Collage seulement si nécessaire

Mise en bouteilles au Château

Température contrôlée du local de stockage

DEGUSTATION

Bleu Toulouse est né de l'assemblage parfait du Merlot, du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon. Sa robe est pourpre et lumineuse. Le nez fruité complètera une texture en bouche complexe aux arômes d'eucalyptus, de fruits noirs et de réglisse. Vous apprécierez en toute occasion le caractère de ses tanins agréables et soyeux.

Température de service : 16°C

CHATEAU TOULOUZE
40 route de Toulouse 33870 Vayres
FRANCE

contact@chateau-toulouse.fr

www.chateau-toulouse.fr