



Les Hauts De Tousquiron

Cuvée Lucie

Médoc - Rouge 2012

Région :	Bordeaux
Appellation :	Médoc
Cuvée :	Cuvée Lucie
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Cabernet franc (5%) / Cabernet Sauvignon (47%) / Merlot (45%) / Petit Verdot (3%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

"Les HAUTS DE TOUSQUIRON" est une micro-cuvée produite à partir des parcelles très qualitatives d'un Château Cru Bourgeois situé au nord du Médoc à JAU-DIGNAC. Son encépagement pour moitié de merlot lui confère un caractère fruité très agréable



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Remontage.

Elevage en barrique neuve, Elevage en barrique d'un vin, Assemblage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde, reflets pourpres.

NEZ : Fruité, généreux, arômes de fleurs, généreux arômes de fruits rouges, généreux arômes d'épices, subtils arômes de chêne.

BOUCHE : Franche, généreuse, ronde, généreuses notes de fruits rouges, généreuses notes d'épices, légères notes de chêne, tanins fondus, tanins souples, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Filet de bœuf, Côte d'agneau, Gibiers, Chevreuil



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2016

Guide Gilbert et Gaillard 2016 : 87/100, Médaille d'or

Wine Enthusiast 2016 : 87/100

