



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU TROUSSAS

AOC Médoc - Rouge



SITUATION

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

PRÉSENTATION

En 1932, Château Troussas faisait partie du classement coordonné par les Courtiers Bordelais qui consacraient 444 Crus Bourgeois. Perdue entre temps, le Château Troussas porte de nouveau la signature "Cru Bourgeois" depuis 2014.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 4 semaines pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins. Elevage en barriques pendant 9 à 12 mois minimum



CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet
sauvignon 30%



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



DÉGUSTATION

Couleur de très belle intensité. Nez sur les fruits mûrs, des notes boisées intenses grillées et cacaotées. Bouche riche de belle structure sur des tanins enrobés qui s'assouplira après quelques années. Un vin à potentiel de garde.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

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