ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Château Gélineau, AOP Côtes de Bourg, Rouge, 2022

AOP Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Situé au sommet du village de Tauriac, le Château Gélineau domine les Côtes de Bourg depuis le 19ème siècle. Cultivé par la famille Bebot depuis 1850, ce vin offre un panorama exceptionnel sur le vignoble environnant. Avec une belle robe rubis, des arômes boisés et une bouche fruitée, ce vin séduit par son élégance et sa subtilité. Découvrez le savoir-faire de cette 5ème génération de vignerons passionnés.

PRÉSENTATION

Maryvonne BEBOT et son mari, Francis, exploitent la propriété du château Gelineau, qui a été créé par son arrière-arrière-grand-père, dans les années 1850. 5ème génération de vignerons, cette ancienne préparatrice en pharmacie a décidé de changer de vie et a repris la propriété familiale de 12 hectares en 1992, après avoir été aide familiale avec son père qui lui a appris le métier, depuis 1988.

TERROIR

Les sols argilo-calcaires sont particulièrement bien adaptés à mettre en valeur les qualités d'un vin rouge. Ils favorisent le stockage des micro-éléments, ce qui révèle la délicatesse et la finesse du vin. Le vignoble profite d'un microclimat optimal qui permet une concentration idéale en sucre et en arômes au sein des baies. La combinaison de ces facteurs confère au vin un potentiel de vieillissement tout en préservant l'intégrité des arômes fruités.

VINIFICATION

Pendant la vinification, tout est mis en oeuvre pour privilégier l'élégance, éviter une extraction trop poussée des tanins et mettre en avant l'expression naturelle du terroir.

ÉLEVAGE

L'élevage est pratiqué sur une période de 12 mois afin d'obtenir des tanins fondus et une texture ronde et suave, et en même temps laisser le temps au "terroir" de revenir et de s'exprimer dans le vin.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 20000
Superficie du vignoble: 9 ha
Âge moyen des vignes: 22 ans
Élevage en fût: 12 mois

SERVICE

Vous pouvez le carafer une heure avant la dégustation pour laisser les arômes se développer.
A servir entre 16 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

TUTIAC
La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
Tel. 0557324833 - damien.malejacq@tutiac.com
www.tutiac.com

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

HXZW1F

DÉGUSTATION
Robe rubis profonde et dense. Le nez est expressif avec des notes légèrement boisées, de vanille, de grillées. En bouche l'attaque est ample. Le vin délivre un bouquet intense de fruits rouges et de tanins souples, réhaussé par des notes épicées. Un vin tout en nuance et subtilité révélant toute son élégance.

ASPECT VISUEL
Belle robe rubis profonde et dense.

AU NEZ
Le nez est expressif avec des notes légèrement boisées, de vanille, de grillées.

EN BOUCHE
En bouche l'attaque est ample. Le vin délivre un bouquet intense de fruits rouges et de tanins souples, réhaussé par des notes épicées. Un vin tout en nuance et subtilité révélant toute son élégance.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin s'accordera parfaitement avec un magret de canard au miel ou un poulet rôti au thym. Vous pouvez également l'accompagner de desserts chocolatés.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Desserts, Gibiers, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

1 étoile
"Sur le fruit croquant, la myrtille notamment, agrémenté de savoureuses notes boisées grillées, ce merlot simple, équilibré et de grande fraîcheur plaît sans détour."
Guide Hachette 2025

TUTIAC
La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
Tel. 0557324833 - damien.malejacq@tutiac.com
www.tutiac.com

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