



Château La Croix de Guillot, AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Rouge, 2022

AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Bordeaux, France



La Croix de Guillot, un vin unique issu du savoir-faire de Pascal Riveau, viticulteur passionné et engagé depuis 1991. Sa robe rubis profond dévoile un nez expressif aux notes boisées et vanillées, accompagnées de fruits rouges. En bouche, son attaque est équilibrée, délivrant des tanins souples et un bouquet intense de fruits rouges. Découvrez l'élégance et la subtilité de ce vin, issu d'un terroir préservé par notre engagement pour l'environnement.

PRÉSENTATION

Pascal RIVEAU, propriétaire du Château La Croix de Guillot, a baigné dans le milieu viticole depuis sa naissance : des jeux à la sortie de l'école, aux travaux dans les vignes plus tard, pour aider ses parents...

Passionné par l'environnement, la nature et la chasse, il a choisi le métier de viticulteur qu'il exerce depuis 1991, à la suite de son père qui détenait le domaine depuis 1951.

Pascal Riveau exploite 26 hectares de vignes qui se trouvent sur les communes de Saint Androny, Anglade, Eyrans et Four. Très engagé, il est aujourd'hui vice président des vigneronnes de Tutiac.

SITUATION

Pascal Riveau exploite 26 hectares de vignes qui se trouvent sur les communes de Saint Androny, Anglade, Eyrans et Four.

TERROIR

Le sol argilo-calcaire fait partie des sols qui sont parfaitement adaptés pour révéler le potentiel d'un vin rouge. Il permet de stocker les microéléments, révèle ainsi la rondeur et la finesse du vin. Son placement face à l'estuaire fournit une au quotidien une richesse à la vigne. Le vignoble bénéficie microclimat idéal qui offre une concentration de sucre et des arômes dans la baie.

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

Ce vin a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin, il a été élevé en barrique pendant 12 mois.

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: 12000



SERVICE

Vous pouvez le carafier une heure avant la dégustation pour laisser les arômes se développer.

A servir entre 16 et 18°C.

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.



1/2

LF6Y1F

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe rubis profond et dense.

Le nez est expressif, on ressent des notes légèrement boisées, vanillés, grillées. On remarque également une présence de fruits rouges.

En bouche, l'attaque est ample, équilibré tout en délivrant des tanins souples, On retrouve un bouquet intense de fruits rouges, Un vin tout en nuance et subtilité révélant toute son élégance.

ASPECT VISUEL

Belle robe rubis profond et dense.

AU NEZ

Le nez est expressif, on ressent des notes légèrement boisées, vanillés, grillées. On remarque également une présence de fruits rouges. En bouche, l'attaque est ample, équilibré tout en délivrant des tanins souples, On retrouve un bouquet intense de fruits rouges, Un vin tout en nuance et subtilité révélant toute son élégance.

EN BOUCHE

En bouche, l'attaque est ample, équilibré tout en délivrant des tanins souples, On retrouve un bouquet intense de fruits rouges, Un vin tout en nuance et subtilité révélant toute son élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accordera parfaitement avec un entrecôte, ou un magret de canard et des pommes de terres rissolés. Vous pouvez également l'accompagner d'un plateau de fromages.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

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.

