

Château DE TABUTEAU

Lussac Saint-Emilion



Le propriétaire : Famille BESSOU depuis 1850

Le terroir : Situé sur la commune de Lussac à 6km de Saint-Emilion, le vignoble a une superficie de 18ha 80 reposant sur de sols argilo-siliceux et renfermant en certains endroits des crasses de fer.

Le vignoble : L'encépagement du Château De Tabuteau est à 75% de merlot, 20% de cabernet-franc et 5% de cabernet-sauvignon. L'âge du vignoble va de 11 à 42 ans, et la moyenne est de 23 ans. Le vignoble est enherbé à 80% offrant une meilleure régulation de l'eau, contrôlant la vigueur et la qualité des raisins. L'effeuillage et l'éclaircissage sont mis en œuvre chaque année en fonction des besoins.

La vinification : elle se déroule en cuves béton de faibles capacités, thermo-régulées, donnant ainsi une maîtrise parfaite des températures de fermentation. La cuvaison est de 3 à 4 semaines selon les années.

L'élevage : Il se fait en cuves béton, inox et 35% en barrique de chêne français. La durée d'élevage est de 18 mois. La totalité de la récolte est mise en bouteilles au Château par les Vignobles Sylvie & Bertrand BESSOU

La production : 120000 bouteilles/20000 caisses de 6 bouteilles.

Vignobles Sylvie et Bertrand BESSOU

Château Durand-Laplagne

33570 PUISSEGUIN

Tél : 00 33 (0)5 57 74 63 07 Fax : 00 33 (0)5 57 74 59 58

www.durand-laplagne.com contact@durand-laplagne.com