

Château Tayac Prestige

Vin arborant une robe rubis d'une bonne intensité. Nez assez puissant qui exhale des notes boisées et épicées. Il est aussi marqué par de subtils effluves de petits fruits noirs, de poivron vert et de fumée. Manifestant une bonne acidité, ce rouge est muni de tanins solides. Il révèle une bouche ample qui se termine dans une finale persistante.



Producteur: Château Tayac
Pays: France
Région: Bordeaux
Appellation: Côtes de Bourg
Millésime(s): 2010
Cépage(s): Cabernet franc
Taux d'alcool: 13.0%
Taux de sucre: 2.1 g/L
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 10855707
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 34.50\$
Prix (licencié): 30.01\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Sol argileux mince sur roche calcaire, en coteaux orientés au sud.

Viticulture

Vignes labourées. Issu de vendanges manuelles. Tri sur pied de vigne.

Élevage

Barriques neuves.

Vinification

Table de tri. Égrappage total. Cuvaïson longue. Chaque cépage de chaque parcelle est vinifié séparément.

Commentaires de dégustation

Millésime exceptionnel additionné de onze années d'évolution, le château Tayac 2003 arbore une finesse et une complexité bien travaillées et méritées. Le nez évoque des senteurs de feuille de laurier et de cèdre ainsi que quelques notes de cerise noire. La bouche abrite une trame tannique soyeuse, bien affinée où le retour aromatique perçu au nez fait bien sa place. La finale est délicate et persiste sur des notes de sous-bois.

Accords vins et mets

Tajine d'agneau et ses légumes de saison, ossobuco, longe de porc sauce au vin rouge.

Pour un meilleur service

Décanter 20 minutes avant de servir.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais il se conservera jusqu'en 2020.

Presse et notoriété

Wine Advocate 88/100 sur 2001.

Philippe et Loïc Tayac

Château Tayac

FRANCE



Déjà, à l'époque Gallo-romaine, le vignoble de Château Tayac était remarqué et apprécié pour la qualité et la finesse de sa production, grâce à son exposition plein sud et à la nature de son sol argilo-calcaire, certes difficile à travailler, mais d'une grande noblesse. Face au confluent de la Dordogne et de la Garonne, le Château Tayac jouit d'un panorama inégalé sur l'estuaire de la Gironde. Il bénéficie ainsi d'un micro-climat. En 1959, Pierre Saturny, enfant du pays, reprit le vignoble. Avec l'aide de son épouse et maintenant de leurs deux fils, Philippe et Loïc, ils en assurent, chacun dans leurs spécialités, l'exploitation, la vinification, l'élevage du vin et sa commercialisation.