

# 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. Cuaison 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.



4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6  
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca