

CHÂTEAU DES TUILERIES

APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Propriétaire / Owner	Grands Vins de Gironde	Encépagement Grape varieties	Merlot 65% Cabernet sauvignon 35%
Sol / soil	Argilo-calcaire Clay-limestone	Vinification	Traditionnelle / traditional

Bouquetés, charnus, généreux... Les vins de l'appellation Bordeaux rouge ravissent tous les amateurs. Leur palette de parfums, de saveurs en font des vins très appréciés en toute occasion et tout au long du repas.

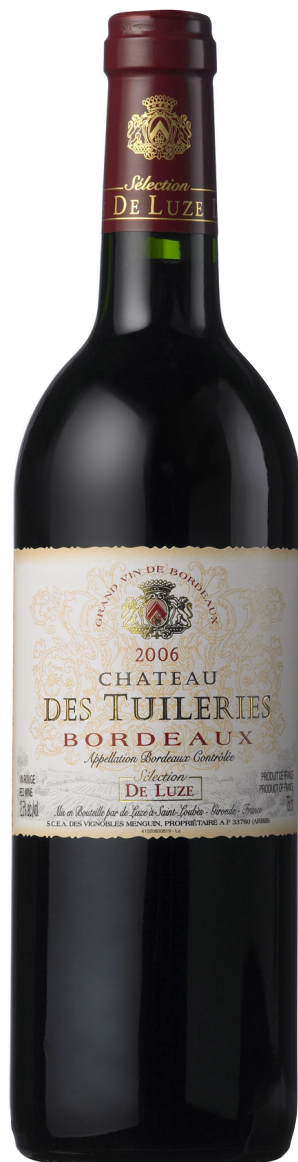
Ils jouissent de sols et de climats particulièrement bénéfiques. Les progrès accomplis en terme de vinification permettent d'offrir des vins souples ou plus corsés selon les millésimes, les premiers pouvant être bus jeunes, les seconds prenant du charme en vieillissant.

La robe est claire, limpide et brillante.

Nez fin et agréable de fruits rouges : groseille, framboise, avec une note florale qui se révèle à l'agitation : la violette.

En bouche, le vin est souple en attaque ; on retrouve les fruits frais annoncés par le nez, ainsi qu'une pointe vanillée et épicée très agréable. Les tanins sont bien présents et enrobent harmonieusement cet ensemble. La finale est persistante et l'équilibre idéal.

Grâce à sa finesse et sa souplesse, *Château des Tuileries* accompagnera, servi chambré à 16-18°C la charcuterie, les viandes rouges et les fromages.



Red wines from the Bordeaux appellation delight wine enthusiasts around the world thanks to their fragrant bouquet, body, and rich flavour. This appellation offers a tremendously wide range of tastes and aromas that suit any meal or any occasion.

The appellation's soil and climate are particularly conducive to making fine wine. Recent technical progress in Bordeaux enables winemakers to produce either soft or more full-bodied wines (depending on the soil, the year, etc). The former can be enjoyed young, whereas the latter improve with age.

Château des Tuileries is a brilliant, ruby-red colour. The bouquet is elegant with red berry aromas : redcurrant, raspberry and a floral touch of violet opens up after swirling in the glass.

Château des Tuileries starts out very cleanly on the palate with fresh red berry fruits, evolving into a nice vanilla and spicy aftertaste. The tannins are still young and promise good ageing potential. The well-balanced aftertaste gives a very satisfying overall impression.

Best served at cool temperature (around 16-18°C). Thanks to its elegance and softness, *Château des Tuileries* is the perfect accompaniment to delicatessen meats, grilled red meat, and medium flavoured cheeses.

GROUPE GVG – A. DE LUZE & FILS

Domaine du Ribet - B.P. 59 - 33451 Saint-Loubès Cedex - France
Tél. (33)5 57 97 07 20 - Télécopieur (33)5 57 97 07 27

101076 Château des Tuileries
Août 2009