

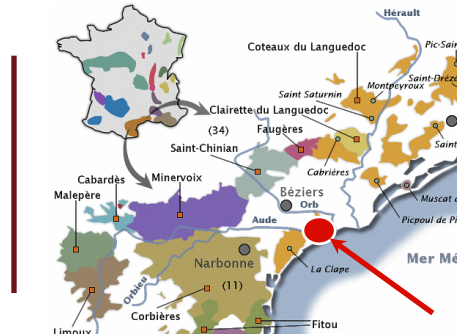
Château Le Thou

GRAND VIN DU LANGUEDOC

Cuvée Georges et Clem Rouge 2009

"Attaque souple et soyeuse avec des tannins fin et discrets" (Gilbert & Gaillard)

AOC :	Coteaux du Languedoc
Terroir :	Galets roulés sur sol argilo-calcaire (type: Chateaufort du P)
Age moyen des vignes :	Entre 30 et 50 ans
Rendement :	35 hl/Ha
Culture :	Conduite raisonnée
Récolte :	Mécanique avec sélection parcelle
Encépagement :	70% Syrah, 30% Grenache Noir
Elevage :	24 mois, 2 tiers en barriques dont 30% neuves
Production moyenne :	3 000 bouteilles/an



Dégustation

Robe

Rouge clair aux reflets pourpres, très belle brillance aux reflets intenses.

Nez

Surprenante intensité aromatique, aux arômes de réglisse, épices, tabac, sous bois et pain grillé.

Bouche

Attaque souple et soyeuse avec des tannins fin et discrets, laissant des arômes de torréfaction en bouche.

Accord mets/vin

A servir sur des viandes rouges saignantes. Le vin s'accorde par des plats en sauce, de la cuisine du terroir (civets, cassoulets, daubes), gibiers (suprême de palombe au chou) et fromages affinés.

Conservation

7 à 10 ans.

Vinification

Egrappage à 100%. Fermentation à 26°-28° pendant 25-30 jours avec 1 remontage et 3 pigeages par jour. Micro-oxygénisation avec microbulleur. utilisation de la méthode rhodanienne du double décuvage. Première saignée (75%) après 15 jours de fermentation puis ré-encuvage et deuxième saignée après une semaine avec pressurage doux et séparation des presses.