CHATEAU LA TILLE CAMELON

AOC MEDOC

HISTORIQUE :

Le vignoble appartient à la famille Courrian depuis plusieurs générations. Ce domaine homogène est réparti sur 3 lieux-dits de la commune de Blaignan : « Tille », « Four de chaud » et « Lafon ».
Le terroir, composé en partie de graves, procure au vin puissance et grand potentiel de garde.

TERROIR :

Arigilo-calcaire et Graves.

SUPERFICIE :

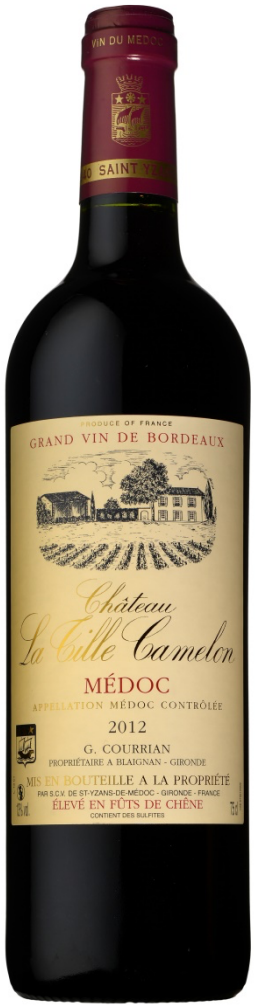
15 hectares.

ENCEPAGEMENT :

59 % Merlot.
41 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Enherbement intégral, effeuillage, ébourgeonnage sont réalisés pour obtenir une récolte parfaitement étalée et aérée. Rendement : entre 40 et 50 hl / ha. Vendanges à parfaite maturité. Tri des raisins à la vigne. Traitements bio sans CMR ni insecticide.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine.
Elevage de 18 mois en cuves.
Collage léger et filtration lâche permettent de préserver toutes les qualités organoleptiques.
Elevage 12 mois en barriques de chênes.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17/18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
S'accordera avec un carré d'agneau, une côte de bœuf au sel ou des fromages comme le Comté, le brebis et le Saint Nectaire.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2020
Médaille d'Argent Bordeaux 2022.

MILLESIME 2019
Médaille d'Argent Bordeaux 2021.

MILLESIME 2017
Médaille d'Or Bordeaux 2019.

MILLESIME 2016
Médaille d'Or Bordeaux 2018.

UNION DES CAVES DU MEDOC - 21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE
T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22
ucm@medoc-export.com
www.medoc-export.fr