

Château Thieuley Réserve Francis Courselle



Mise en bouteille au château - AOC Bordeaux Rouge



Encépagement :

80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Terroir : Argilo-graveleux

Densité : 6000 pieds/ha

Surface : 5 ha

Technique de Vinification :

Vinification en cuves inox. Utilisation de la technique de pigeage. Elevage en barriques de chêne français de 12 mois.

Notes de dégustation :

Robe profonde et intense. Nez puissant, complexe où se mêlent des arômes de cerises noires, de cassis, de sous-bois et d'épice. L'attaque est franche et fraîche avec un palais ample, expressif et ample. La bouche propose des tanins soyeux et un boisé discret.

Récompenses :

2015 : Yves Beck : 92-94 , James Suckling : 91-92, Grand Prix d'Excellence aux Vinalies 2017, 2 étoiles GH 2018

2014: Médaille d'argent Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2016, WE : 90/100

2012 : Coup de Coeur Guide Hachette 2015, Médaille d'or Concours Général Agricole 2014, Prix des Vinalies 2014, Médaille

Blend :

80% Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Terroir : Clay and gravelous soils

Vine Density : 6000 plants/ha

Surface : 5 ha

Vinification :

Vinification in stainless steel tanks. Ageing for 12 months in french oak barrels (50% new oak).

Tasting Notes :

Nice dark and intense color. Powerfull aromatic intensity with a mix of spices and ripened fruit : blackberry, anise and cedar. Full body, strong structure, nice complexity with beautiful tanins.

Awards :

2015 : Yves Beck : 92-94 , James Suckling : 91-92, Best Prize of Excellence at Vinalies 2017, 2 stars Guide Hachette 2018.

2014 : WE : 90/100 , Silver Medal at Bordeaux Competition of Aquitaine's Wine.

2012 : Gold Medal at the General Competition of Paris 2012, Coup de Coeur Guide Hachette 2015, Prize of Vinalies 2014

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - contact@thieuley.com - www.thieuley.com