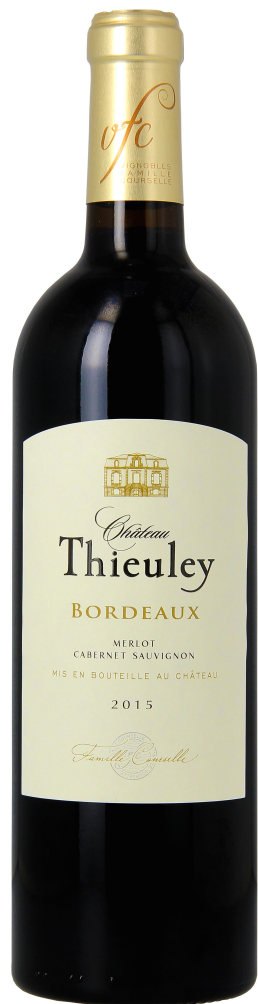


Château Thieuley

AOC Bordeaux Rouge 2015

Mise en bouteille au Château



Encépagement :

70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Terroir : Argilo-graveleux

Densité : 6000 pieds/ha

Date de vendange : du 23 Septembre au 8 Octobre

Surface : 20 ha

Technique de Vinification :

Vinification en cuves inox à température contrôlée.

Utilisation de la méthode pigeage en complément du remontage.

Durée de macération de 14 à 21 jours.

Elevage : 1/3 barriques, 1/3 foudres, 1/3 cuves béton.
pendant 12 mois.

Blend :

70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Terroir : Clay and gravelous soils

Vine Density : 6000 plants/ha

Date of Harvest : from September 23rd to October 8th

Surface : 20 ha

Vinification :

Vinification in stainless steel tanks at controlled temperature.

Use of punch down technic (pigeage) with pumps over.

Time of maceration from 14 days to 21 days.

Ageing for 12 months : 1/3 in barrels, 1/3 in foudres, 1/3 in concrete tanks.

Distinctions / Awards :

Vinous : *The 2015 Thieuley is soft, plummy and absolutely delicious. Sweet red cherry, plum, spice abound in a forward, juicy Bordeaux to drink upon release. Best of all the Thieuley should be a fabulous value. (87-89). Antonio Galloni, April 2016*

James Suckling : *A fresh and clean wine with blackberry, dark chocolate and mineral aromas and flavors. Medium to full body. Score : 89/90, April 2016*

Erobertparker.com : 86-88 (April 2016)

Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2017 - Silver medal at the general competition of Paris 2017

Médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2017 - Silver Medal at the Word Contest of Bruxelles 2017

2 étoiles Guide Hachette 2018

Famille Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure contact@thieuley.com - www.thieuley.com