



Château de la Viaudière

VINS DE LOIRE

ANJOU ROUGE TUILÉ JARDIN D'ÉTÉ

Le "Tuilé" est le vin rouge exprimant le mieux la richesse et l'originalité de notre terroir et l'une des vedettes de mon vignoble. Il est presque exclusivement composé de Cabernet Sauvignon. Cette particularité (héritage de mon grand-père) est rare dans la région et donne à ce vin un caractère très personnel. C'est peut-être à cause de cela que nos clients ne l'appellent que par son surnom : le "Tuilé". Ce millésime nous a fait le cadeau d'un vin aux fruits rouges délicats, doté de tanins souples et flatteurs. Ce vin a macéré pendant environ 12 jours en cuve inox à une température maintenue entre 28 et 30 °C afin de mettre en valeur, comme à l'accoutumée, toute sa richesse en fruits. Vous pourrez percevoir des notes de cassis, de framboise, de cuir, de clou de girofle et de violette en fin de bouche.

The "Tuilé" is the red wine which is the best expression of the richness and originality of our terroir, and is one of the stars of my vineyard. It is almost exclusively made up of Cabernet Sauvignon. This particularity (inherited from my grandfather) is rare in the region and gives this wine a very personal character. This vintage honoured us with delicate flavours of red fruits, and soft, attractive tannins. The wine macerated for around 12 days in stainless steels vats at a temperature between 28 and 30° C to highlight its fruitiness. You will detect flavours of redcurrant, raspberry, leather, cloves and violets in the aftertaste.

Pierre-Antoine Giovannoni
Votre vigneron / Your winemaker



Des vins
et des personnalités
authentiques

VIGNES ET VINIFICATIONS AGRÉÉES AGRICULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS.

Rendement : 50 HI/Ha

Cépages : Cabernet Sauvignon 90 % + Cabernet Franc

Macération de 10 à 15 jours / Régulation des températures / Pressurage pneumatique

Alcool : 12,50 % vol.

Garde Moyenne : 7 ans. Plein équilibre vers 2/3 ans

Température de service : 17 °C

WINES AND PROCESSES APPROVED AGRICULTURE RAISONNEE TERRA VITIS.

Yield: 50 HI/Ha

Variety: Cabernet Sauvignon 90 % + Cabernet Franc

Temperature regulation / Maceration 12 days / Remontage / Pneumatic pressing

Alcohol: 12.50 % vol.

Average laying down period: 7 years. Full balance towards 2 to 3 years

Serving temperature: 17 °C

49380 Champ-sur-Layon - France - Mob. +33 (0)6 20 56 63 29

pierre_antoine@chateauviaudiere.com - www.chateau-viaudiere.com