Château Tayet, cuvée prestige – De Mour, De Schepper – Bordeaux Supérieur

Cépages : 60% Merlot et 40% cabernet sauvignon

Situation Géographique : Propriété de la famille De schepper depuis 1994 (anciennement Ch. Les Charmilles), à Macau, au cœur du médoc et à deux pas de Margaux, dominant les rives de la Gironde

Sol : Argilo Limoneux et exposition exceptionnelle propice au parfait mûrissement des baies

Viticulture : Surface des vignes ; 10 hectares d'un âge moyen de 25 ans avec un rendement de 50Hl/ha. Culture traditionnelle médocaine respectant une démarche qualitative afin d'obtenir la meilleure concentration naturelle des raisins à la vigne ; vendanges manuelles et mécaniques

Vinification : Après éraflage total, vinification traditionnelle avec macération de 3 à 4 semaines, thermorégulation par ruissellement et chauffage. Elevage de 12 mois en barriques de chêne (50% de neuves) ; il s'agit d'une sélection des meilleures cuvées.

Dégustation : Séduisant et délicat, le Château Tayet Prestige se situe très au-dessus de la moyenne des Bordeaux Supérieur par sa riche couleur, son nez dense et complexe et surtout par sa plénitude en bouche où il dévoile beaucoup de chair et des tanins mûrs.

Accords : Volailles, lapin, viandes blanches, viandes rouges, viandes en sauce, petit gibier, fromages tendres et plus relevés