

Bordeaux CHÂTEAU THIEULEY *Rouge*

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR

Terra Vitis & HVE3
Miljømærker


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "Rig, kompleks og saftig."
Clive Coates,
THE WINES OF BORDEAUX
- "Dette vingods har længe været en klassiker i god Bordeaux til overkommelig pris, og i tre farver: rød, hvid og clairé – altid godt bygget, velsmagende, gourmand og afbalanceret."
Bettane & Desseauve,
LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE
- "Vingodset og kældrene er imponerende og står ikke tilbage for et klassificeret gods. Prisen på vinene, både de røde og de hvide, er derimod en anden sag – vin for alle pengene er en stor del af appellen ved Thieuley."
DECANTER MAGAZINE
- "Et godt køb i appellationen – og fås endda i tre kulører."
LE GUIDE HACHETTE DES VINS
- "Et af de mest konsekvent veldrevne godser fra den ydmyge Bordeaux-appellation ... jeg har i tre årtier agiteret for, at Thieuley er alle pengene værd."
Robert Parker,
THE WINE ADVOCATE

Ren og tiltrækkende duft med meget moden frugt og et diskret strejf af egetræ, der sammen med den stilfulde og elegante smag udgør et harmonisk hele

Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (25%) & Petit Verdot (5%)
– lagret på foudres og egefade

Appellation: Bordeaux

Ejer: Familien Courselle

Ledelse: Marie og Sylvie Courselle – ansvarlig for henholdsvis produktion og salg

Miljøpolitik: Certificeret Terra Vitis og Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)

Vinmarker: 80 ha – hvoraf 20 ha anvendes til denne *Rouge*

Beliggenhed: Lige vest for La Sauve-Majeure

Jordbund: Gruset og kiselholdig lerjord

Plantetæthed: 6.000 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 25 år

Markarbejde: Græsbevoksning mellem rækker for moderat vandstress, bladudtynding for bedre seleksponering af druerne, grøn høst for bedste forhold mellem bladløv og drueklaser, ved nyplantning benyttes udelukkende kloner af vinbruget oprindelige vinstokke

Høstmetode: Maskinel ved fuld modenhed

Vinifikation: Temperaturkontrol, blid presning under kvælstof, gæring på rustfri stålтанке, brug af teknikken *pigeage* kompletteret med *remontage*, macerationen varer 14 - 21 dage

Lagring: Lagring i 12 måneder – 1/3 på egefade, 1/3 på foudres og 1/3 på cementtanke – egefadene roteres i OXOline system

Produktion: Omkring 180.000 flasker *Rouge* årligt – aftappet på godset

✓ **Velegnet til lyst og rødt kød samt fugle- og dyrevildt**

✓ **Bedst fra 2-3 år til mindst 8 år efter høst**

✓ **Nydes ved 15-18 °C**



Thieuley *Rouge* er godsets klassiske, røde cuvée – med behersket egefadslagring.

Château Thieuley er beliggende i smukke omgivelser i kommunen La Sauve-Majeure, hen ved 25 km sydøst for Bordeaux i vindistriktet Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne.

Godset, hvis historie går tilbage til 1880, har været i familien Courselles besiddelse siden 1950. I 1972 købte Francis Courselle sine brødre og søstres andel af Château Thieuley, og han har æren for, at ejendommens areal er mere end tredoblet, siden Courselle-familien kom til. Fra 2000 overtog døtrene Marie og Sylvie roret – begge er landbrugsingeniør og ønologer – og de anses for at være nogle af de mest dynamiske vindyrkere i Bordeaux i dag.

Vineriet er helt up-to-date – og Thieuley byder på hvide og røde vine af klasse!

Godset har med sine helt igennem miljøvenlige vinfremstillingsmetoder opnået de højeste, franske miljøcertificeringer *Terra Vitis* og *Haute Valeur Environnementale niveau 3*.

