

Bordeaux **CHÂTEAU THIEULEY** Rouge

Rødvin - fra BORDEAUX

TØR


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 claret - altid godt bygget, velsmagende, gourmand og afbalanceret. Courselle-familien våger over godset og dets vinifikationer med talent og ekspertise - og har skabt arketyper på det veldrevne, franske familie-vingods."

Bettane & Desseauve,
LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE

• "Det er ikke let at gå i fars fodspor, men Marie og Sylvie Courselle har ikke desto mindre givet sig i kast med det på det 80 ha store Château Thieuley. Deres bedstefar købte godset nær Créon i 1950, men det var deres far, Francis, der udviklede det fra 1972 og fremefter. 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. Kvaliteten har været konsistent i lang tid, og siden 2007 har Marie Courselle tilføjet finesse til strukturen og tekturen på de røde vine."

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

Et 80 ha stort vingods beliggende nær La Sauve-Majeure i Entre-Deux-Mers, området mellem floderne Dordogne og Garonne – her er 20 ha afsat til Thieuley Rouge.

Jordbunden er leret og gruset.

Vinstokkenes gennemsnitsalder er 20 år.

Vinifikation i rustfri ståltanke med temperaturkontrol.

Brug af teknikken *pigeage* komplementeret med *remontage*.

Macerationen varer 14 - 21 dage.

Lagring i 12 måneder - 1/3 på egefade, 1/3 på foudres og 1/3 på cementtanke.

Produktion omkring 130.000 flasker årligt - med aftapning på godset.

De to unge søstre Marie og Sylvie Courselle står i dag ved roret. Vineriet er helt up-to-date - og Thieuley byder på vine af klasse!

✓ **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**

