



# Château Tertre de Leyle

CÔTES DE BOURG  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

Située en plein cœur de l'appellation des Côtes de Bourg, la propriété est composée d'un seul tenant. Issue de parcelles soigneusement sélectionnées, cette cuvée fait l'objet d'un élevage particulier. Bercés depuis leur plus jeune âge au rythme des saisons et des récoltes, Pierre et Lucas, dans les traces de leurs aînés, s'activent dans le vignoble et dans le chai. Il faut en même temps, s'occuper des vignes et veiller au vin dans les cuves. Philippe, le papa, veille au grain et prodigue à cette jeune équipe ses conseils et transmet ses expériences acquises au cours de ses années de travail.

## SECRETS DE TERROIR

**Superficie :** 12 hectares

**Nature des sols :** Argilo-calcaire, argilo-limoneux et argilo-graveleux avec sous-sol calcaire sur des implantations nord/sud est et ouest

**Encépagement :** Merlot 65% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 3% - Malbec 7%

**Climat :** Tempéré océanique dû notamment à l'influence du gulf stream

**Taille :** en guyots doubles et enherbement maîtrisé afin de favoriser la maturité des fruits et limiter les rendements

## VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid après foulage puis encuvage à froid. Séparation des saignées et débouillage. Elles sont remontées le lendemain de l'encuvage. Fermentation alcoolique sous basses températures. Fermentation malolactique sous températures contrôlées. Décuvage manuel et soutirage régulier pour éliminer les lies les plus grossières. Assemblage final après filtration et mise en bouteille sous atmosphère contrôlée.

## DÉGUSTATION

Ce vin s'habille d'une belle robe grenat intense aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur des senteurs de fruits frais puis, après aération, il évolue sur des notes toastées et épicées. La bouche se découvre par une attaque souple sur des notes de fruits rouges (cerise, cassis), puis apparaissent des saveurs épicées, pour une finale persistante. Les tanins sont bien fondus. Vin friand et rond.



## HISTORY

Located in the heart of the Côtes de Bourg appellation, the estate is made up of a single piece. Made from carefully selected plots, this cuvée is subject to special maturing. From their very young age, along with the rhythm of the seasons, Pierre and Lucas followed the footsteps of their elders by contributing to the development of the vineyard and the cellar. Their father named Philippe, kept a watchful eye on this young team by transferring his guidance and experiences acquired during his decades of work.

## TERROIR'S SECRETS

**Area:** 12 hectares

**Soil:** Clay-limestone, clay-silt and clay-gravel with limestone subsoil

**Grape Varieties:** Merlot 65% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 3% - Malbec 7%

**Climate:** Temperate Oceanic weather due to the influence of the gulf stream

**Pruning:** Double Guyot pruning and controlled grassing to promote fruit maturity and yield-limiting

## VINIFICATION

Cold pre-fermentation maceration after crushing, followed by cold vatting. Separation of the bleeds and settling. Pumped the next day after vatting. Alcoholic fermentation under low temperatures. Malolactic fermentation under controlled temperatures. Manual devatting and a regular racking to eliminate the largest lees. Final blending after filtration and bottling under a controlled atmosphere.

## TASTING

This wine presents a beautiful intense garnet color with purple highlights. The nose opens with scents of fresh fruit and after aeration, evolves towards toasted and spicy notes. The palate has a supple attack with notes of red fruit (cherry, blackcurrant), followed by spicy flavours and a lingering finish. The tannins are well blended.



CONTACTEZ-NOUS ✉ [contact@alliancesdesrecoltants.com](mailto:contact@alliancesdesrecoltants.com) ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR [alliancesdesrecoltants.com](http://alliancesdesrecoltants.com) [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants) Alliance des Récoltants Alliance des Récoltants