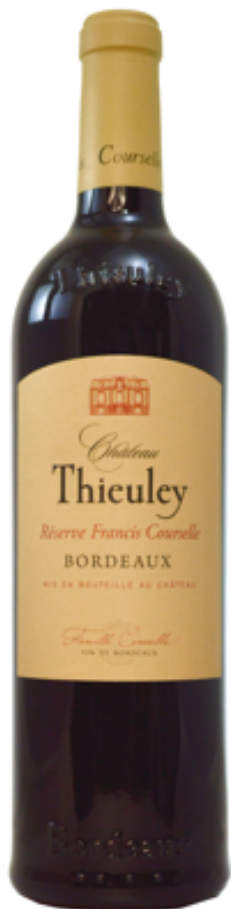


Château Thieuley 2018

«Réserve Francis Courselle» *Mise en bouteille au Château, AOC Bordeaux Rouge*



Encépagement :

80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
5% Petit Verdot

Terroir : Argilo-graveleux

Densité : 6000 pieds/ha

Surface : 5 ha

Viticulture raisonnée : certification Terra Vitis,

Technique de Vinification :

Vinification en cuves inox. Utilisation de la technique de pigeage. Elevage en barriques de chêne français de 12 mois (50% de barriques neuves).

Notes de dégustation :

Robe profonde et intense. Nez puissant, complexe où se mêlent des arômes de petits fruits noirs avec des notes d'épices. L'attaque est franche avec un palais ample, expressif et juteux. Jouant sur un bel équilibre, la finale est portée par une belle fraîcheur ainsi qu'une étonnante sapidité.

Distinctions :

- Or au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2020
- 1 Étoile au Guide Hachette 2022
- Robert Parker : 91
- James Suckling : 90/91
- Andreas Larson : 91

Blend :

80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Terroir : Clay and gravelous soils

Vine Density : 6000 plants/Ha

Surface : 5 ha

Sustainable Viticulture certified by Terra Vitis, Bee

Vinification :

Vinification in stainless steel tanks. . Use of «pigeage technique». Ageing in barrels of french oak for 12 months (50% new barrels).

Robert Parker.com : 91

«The 2018 Reserve Francis Courselle, matured for 12 months in French barrels, reveals a concentrated, deep bouquet with aromas of tobacco, spices, licorice, dark chocolate, flowers and pencil lead. It's medium to full-bodied, broad, vibrant and possesses both a vinosity and a terrific freshness, adding up to a long, sapid finish. Time will only improve it.»

Awards :

James Suckling : 90/91, Andreas Larsson : 91, Gold Medal at Bordeaux Competition of Aquitaine's wines