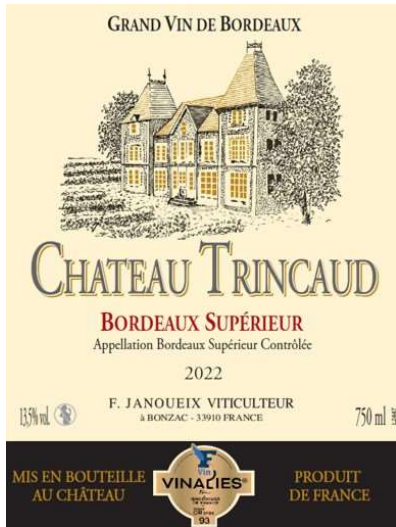


# CHATEAU TRINCAUD

## Bordeaux Supérieur



### HISTOIRE

Sur les fondations d'une demeure seigneuriale du XVIème siècle, la bâtisse a été remaniée vers 1860 pour en faire l'élégant Château Trincaud.

L'imposant bâtiment du Château Trincaud est situé sur un coteau qui surplombe la vallée de l'Isle, de la terrasse on aperçoit les vignobles de Pomerol et de Saint-Émilion.

### LE VIGNOBLE



Sur la commune de Bonzac, le vignoble d'un seul tenant occupe un large plateau à plus de 100 m d'altitude. Les vastes chais et cuviers situés au centre du vignoble facilitent les travaux de vendanges. Sols argilo-calcaires avec sous-sols de graves rouges. Le vignoble est drainé en totalité ce qui élimine l'excès d'humidité et oblige la vigne à puiser ses ressources en profondeur.

**Age des vignes:** 45 ans

**Sol:** argilo-calcaire avec sous-sol de graves rouges

**Encépagement:**

- 60% Merlot
- 40% Cabernet Franc



### VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées mécaniquement à l'aide des technologies les plus modernes.

Seules les baies d'un état sanitaire irréprochables entrent dans les chais afin de garantir la meilleure qualité. La vinification se déroule de façon traditionnelle pour l'appellation Bordeaux Supérieur.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATIONS



La production moyenne par hectare et l'âge des vignes contribuent à la production de vins sombres et fins

Le vin présente une couleur pourpre, des arômes fruités, des tannins doux et belle longueur en bouche.

La dégustation de Château Trincaud accompagne parfaitement les volailles, viandes rouges et fromages

