



Château Tour de la Mothe

Michelle BRIMAUD

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis fonceuse et spontanée

L'occupation que vous préférez ?

Les balades dans la nature

Votre devise ?

Tout travail donne des résultats

Le voyage que vous aimeriez faire ?

J'aimerais aller en Nouvelle Calédonie

Mes parents étaient propriétaires de l'exploitation depuis 1981 et avaient planté toute la vigne. Leur savoir-faire était très traditionnel : notre père élevait même ses vins en foudre. Suite à la succession, nous avons agrandi et modernisé le domaine : aujourd'hui, il s'étend sur trente-huit hectares et nous y avons installé des chais de stockage et de vinification.

Château Tour de la Mothe

BLAYE COTES DE BORDEAUX

Village : Mazion

Surface totale du vignoble : 13 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire et sablonneux

Assemblage de cépages : 85% Merlot et 15% Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid 3-4 jours. Turbo-pigeage pour une extraction en douceur. Durée de macération à adapter suivant les années. Elevage en cuve ciment et inox.

Notes de dégustation : La robe est violacée avec une profondeur soutenue. Le nez sur le fruit, est croquant, dominé par des parfums de cassis et doux boisé fondu. En bouche, l'attaque franche et puissante sublime un fruit intense. La final se prolonge sur un subtil mélange de fruits mûrs et de notes épicées. Un style traditionnel, charpenté et agréable.

Accords mets et vins : Viandes rouges

Récompenses :

Millésime 2017 :

OR BERLINER WEIN TROPHY 2018

OR AWC VIENNA 2018

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018

Millésime 2018 :

OR GILBERT ET GAILLARD 2019

OR JAPAN AWARDS 2019

ARGENT CWWSC 2019

