



Château Tour De La Mothe

-Michelle BRIMAUD

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis fonceuse et spontanée

L'occupation que tu préfères ?

Les balades dans la nature

Ta devise ?

Tout travail donne des résultats

Le voyage que tu aimerais faire ?

J'aimerais aller en Nouvelle Calédonie

Je me suis installée en tant que jeune viticultrice en 1988, suivant l'exemple de mes parents, viticulteurs et producteurs de vin à Mazion, et de Pineau et Cognac en Charente.

Le Château Tour de la Mothe réunit donc mes toutes premières parcelles de vignes ; 11 hectares plantés par mes soins en appellation Blaye Côtes de Bordeaux. J'ai donné à la propriété son nom, en référence au nom cadastral de mes vignes. Avec aujourd'hui trois vignobles à mon actif, dans trois appellations différentes (Blaye, Bourg, Bordeaux Supérieur), le Château Tour de la Mothe reste mon premier amour viticole, celui sur lequel j'ai fait mes premières armes et élaboré ma signature vitivinicole.



Château Tour De La Mothe

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint-Paul-de-Blaye

Surface totale du vignoble : 20 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires et sableux – Exposition au soleil levant – 30 d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la mi/fin septembre. Macération pré-fermentaire à froid 3-4 jours. Turbo-pigeage pour une extraction en douceur. Durée de macération à adapter suivant les années. Élevage en cuve ciment et inox.

Assemblage : 53% Merlot, 35% Malbec, 12% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est violacée avec une profondeur soutenue. Le nez fruité est croquant, dominé par des parfums de cassis et de doux boisé fondu. En bouche, l'attaque franche et puissante sublime un fruit intense. La finale 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

