

Château Les Reuilles - Todesco

Patrick TODESCO

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis un bon vivant, épicurien

Ton état d'esprit actuel ?
Je suis optimiste

L'occupation que tu préfères ?
Le rubgy

Ce que tu aimes dans le vin ?
Le partage

Le Château Les Reuilles, c'est une histoire de famille depuis déjà trois générations ! Son origine remonte à 1910, lorsque mon grand-père, contraint de fuir sa terre natale qu'était l'Italie, s'installe sur ces terres. Il a ensuite laissé les terres à ses enfants qui ont continué à développer et agrandir l'exploitation. Après des études de viticulture et œnologie, je prends la suite de mon père et mon oncle et m'installe sur l'exploitation en 1992. Basé en Lot-et-Garonne et à la frontière avec la Gironde et la Dordogne, je me nourris du savoir-faire de ces terroirs viticoles reconnus pour cultiver mon vignoble avec passion !



Château Les Reuilles - Todesco

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Village : Pellegrue, Les Lèves et Thoumeyragues, La Roquille, Riocaud

Terroir : Sols argilo-limoneux – Sous-sols argilo-rocailleux – 100 mètres d'altitude en Moyenne – Exposition Sud – 20 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques avec trieur embarqué de mi-septembre à mi-octobre. Vinification traditionnelle en cuves inox en appliquant de nouvelles techniques de macérations pelliculaires en blanc et rosé et parfois de la thermo-vinification en rouge. Élevage pendant 8 à 16 mois en cuves inox, fibres et béton, selon la mise en bouteilles.

Assemblage : 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

Commentaires de dégustation : Couleur soutenue. Nez ouvert, fruité et riche. Bouche structurée aux tanins ronds et crémeux et des arômes de fruits rouges mûrs à point. Une sucrosité marquée, des notes boisées et grillées subtiles. Un ensemble harmonieux et de qualité.

Accords mets et vins : Filet de porc en croûte d'herbes, pommes grenailles rôties

