

Château TIFFRAY

Lussac Saint Emilion

Propriétaire :

Appellation :

Localisation :

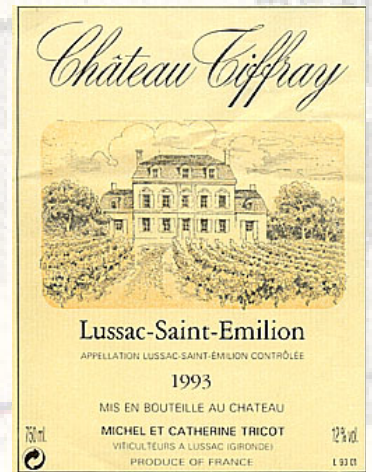
Couleur : **Rouge**

Superficie du vignoble: **ha**

Age moyen des vignes : **ans**

Production annuelle: **bouteilles**

Encépagement : **Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 7%.**



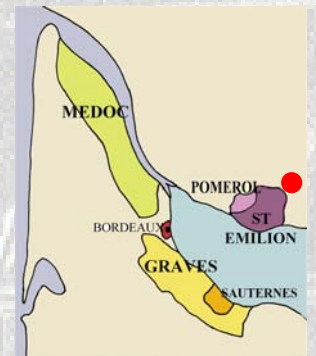
Vinification : Vendanges mécaniques et manuelles. Vinification traditionnelle. Durée de cuvaison : 4 semaines. Elevage en cuves béton et inox pendant 24 mois.

Dégustation : Presque opaque, la couleur pourpre intense de ce vin est la première indication de la concentration du fruit. Bien équilibré entre les tannins et le fruit, la structure et l'harmonie du vin contribuent à une finale longue et veloutée.

Histoire

En 1964, Monsieur Tricot acheta cette très ancienne propriété sur laquelle ont subsisté seulement quelques vieux vins. Aujourd'hui le vignoble est dirigé par ses enfants, Michel et Catherine Tricot, qui en ont augmenté la superficie à 12 hectares permettant d'équilibrer le mélange des raisins. Les vins sont cultivés de manière traditionnelle avec des vendanges manuelles et une production classique. Après égrappage total, un long séjour en cuve avec un sérieux contrôle de température, le vin subit un vieillissement pendant 2 ans avant que la récolte entière du château soit mise en bouteille.

CHATEAU TIFFRAY



DUBOS FRERES & C^{IE}



26 cours Xavier Arnoz - B.P. 72 - 33024 BORDEAUX Cedex
Tél. 33.5.56.00.83.60 - Fax 33.5.56.00.83.79

E-mail : dubos@dubos.com