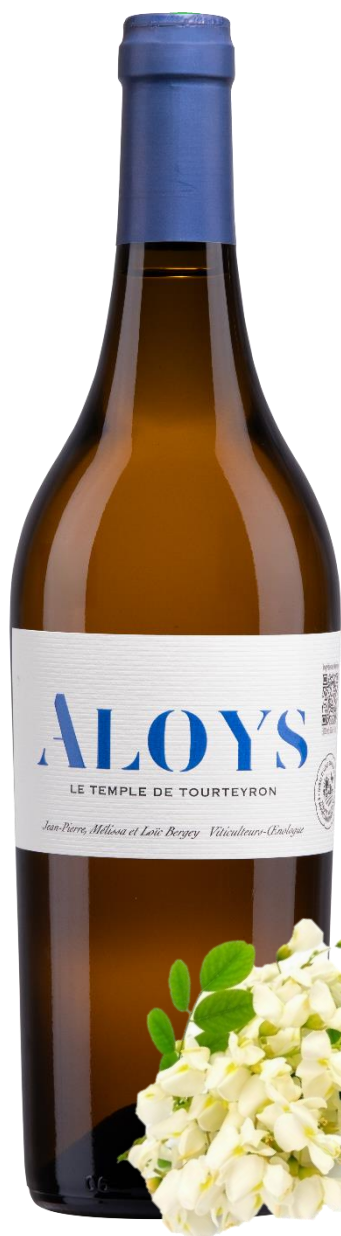




MEDOC

Le Temple de Tourteyron



ALOYS

by Le Temple de Tourteyron

La Cuvée ALOYS : l'audace d'un Blanc de Noirs

La cuvée Aloys illustre l'esprit d'**innovation** du domaine et sa volonté de bousculer les traditions médocaines. Né du paradoxe entre la force des cépages rouges et la pureté d'un vin blanc, Aloys s'affirme par son **originalité** et son **élégance** rare. C'est un vin de caractère qui capture l'essence même du fruit dans une expression cristalline et inédite.

Issue d'un pressurage immédiat et délicat de raisins rouges, cette cuvée se distingue par sa robe aux reflets nacrés et son nez complexe mêlant **fleurs blanches** et petits fruits croquants. Sa bouche, à la fois vive et **onctueuse**, offre une texture étonnante, mariant tension minérale et belle ampleur. C'est un vin de distinction, idéal pour accompagner des produits de la mer, un fromage de caractère ou pour sublimer un apéritif raffiné. Une invitation à découvrir le Médoc sous un angle surprenant et ciselé.

Le Domaine

Appellation	<i>Vin de France</i> B L A N C
Encépagement	Cabernet Sauvignon (100 %)
Terroir	Terre graveleuse à sous-sol graveleux dont 6 ha de terre graveleuse à sous-sol argileux
Pratiques culturales	Taille médocaine, ébourgeonnage à fenêtre, calage, enherbement, effeuillage thermique, surface foliaire éclairée importante (0.8), amendement par fumier bovin, protection raisonnée du vignoble
Récolte	Mécanique, raisonnement de la cueillette à la parcelle suite aux visites vignoble, dégustations et contrôles maturité, convoyage avec bennes élévatrices, transfert par gravité, tris manuel et mécanique
Vinification	Fermentation alcoolique maîtrisée à basse température en cuves inox.
Elevage	Élevage court en cuves pour préserver l'éclat des arômes.
Traçabilité	Enregistrement systématique des travaux au vignoble, aux chais, au conditionnement et à l'expédition
Mise en bouteilles	A la propriété
Certification	Haute Valeur Environnementale (HVE 3 v4)
Formats	Bouteille 75 cL et Bag in Box 3 L

Dégustation

L'Audace et la Pureté : Ce Blanc de Noirs exprime toute la **singularité** du Cabernet Sauvignon à travers une robe délicatement teintée, dont la nuance naturelle reflète l'authenticité de notre démarche. Son bouquet aérien dévoile un parfum de **fleurs blanches** où s'entremêlent l'acacia et le sureau. En bouche, il se révèle **suave** et caressant, offrant une expérience de dégustation à la fois **originale, équilibrée et raffinée**.

Moments de Partage : Vin de distinction et de curiosité, Aloys accompagne vos moments les plus précieux comme vos découvertes improvisées. Sa structure singulière et sa texture suave en font un vin de gastronomie d'une **grande polyvalence**. Il sublimerait vos **apéritifs** dînatoires, accompagnera avec élégance les **poissons** à chair fine ou les crustacés, et s'accordera harmonieusement avec des **viandes blanches** en sauce légère. Sa fraîcheur florale en fait également le compagnon idéal des **fromages** frais et des **cuisines du monde** aux épices douces. Un vin de caractère, **surprenant** et résolument **moderne**.

Le Bon Accord

Garde : 1 an

Service : 8-12°C



Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY

Viticulteurs – Œnologue

SCEA LE TEMPLE DE TOURTEYRON
 Domaine du Temple – 30 route du Port de Goulée
 33340 Valeyrac (Gironde, France)
 t/f : +33(0)556 415 299 - t : +33(0)663 748 480
 Mail : letempledetourteyron@orange.fr
 Web : <https://letempledetourteyron.com/>

