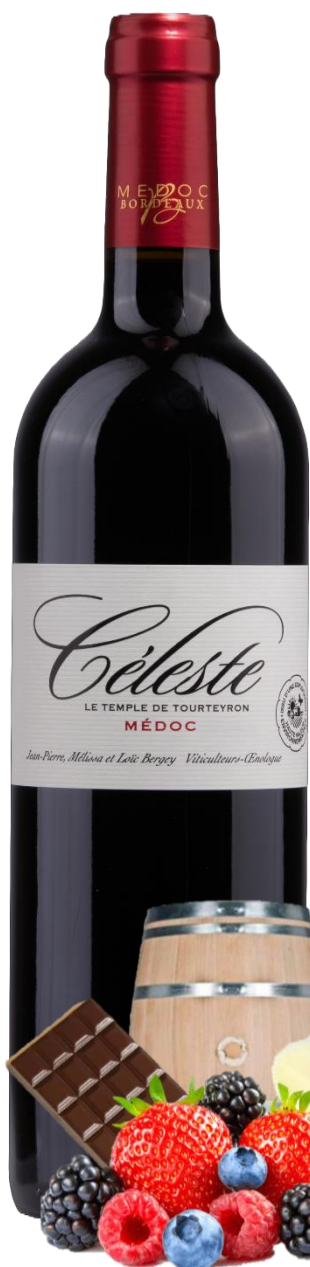




MEDOC

# Le Temple de Tourteyron



Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY  
Viticulteurs – Œnologue

## Céleste

by Le Temple de Tourteyron

### La Cuvée CÉLESTE : L'Élégance

La cuvée **Céleste** est l'expression de l'**élégance** et du **savoir-faire** du Domaine Le Temple de Tourteyron. Véritable passerelle entre tradition et modernité, elle est conçue pour offrir un **plaisir** immédiat tout en conservant la structure noble des **grands vins du Médoc**. Son nom évoque la finesse et la pureté, reflets d'une sélection rigoureuse de nos parcelles où le terroir s'exprime avec une **harmonie** parfaite. C'est un vin de caractère, raffiné et harmonieux, qui porte haut les couleurs de notre terroir et s'affirme comme une signature de distinction au sein de notre gamme.

### Le Domaine

|                      |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appellation          | GRAND VIN DE BORDEAUX - Médoc                                                                                                                                                                             |
| Encépagement         | Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (48 %), Petit Verdot (2 %)                                                                                                                                              |
| 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         | Vinification de 40 jours en moyenne, macération préfermentaire (10 jours en moyenne), 10 délestages en moyenne par cuve, L.S.A., inoculation en bactéries lactiques, stabulation à froid                  |
| Elevage              | 12 mois en barriques de chêne français                                                                                                                                                                    |
| 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 Magnum 1.5 L                                                                                                                                                                           |

### Dégustation

**L'équilibre Soyeux** : Issue d'un assemblage équilibré entre la rondeur du Merlot, la droiture du Cabernet Sauvignon et la profondeur aromatique du Petit Verdot, cette cuvée se distingue par sa robe rubis profond. Son nez complexe dévoile un bouquet de **fruits rouges et noirs mûrs**, souligné par de **subtiles notes boisées et délicatement vanillées**. En bouche, Céleste séduit par sa texture soyeuse et ses **tanins fondus**, offrant une finale d'une belle persistance, à la fois fraîche et distinguée.

**Moments de Partage** : Vin de plaisir et de convivialité, **Céleste** est le compagnon idéal de vos moments de gastronomie. Sa structure soyeuse en fait un vin polyvalent qui s'apprécie dès sa jeunesse, mais saura également s'affiner avec le temps.

Il se déguste idéalement à 17°C et accompagnera avec élégance une belle pièce de bœuf, un gigot d'agneau aux herbes, un petit gibier ou encore un plateau de fromages affinés. Un vin d'équilibre, raffiné et harmonieux, qui porte haut les couleurs de notre terroir.

### Le Bon Accord

Garde : 8-15 ans

Service : 17-18°C



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 - :+33(0)663 748 480  
Mail : letempledetourteyron@orange.fr  
Web : https://letempledetourteyron.com/





MEDOC

# Le Temple de Tourteyron

| Médailles et Distinctions |                   |                                                             |
|---------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------|
| 2010                      | Médaille d'Or     | Concours International des Vins d'Aquitaine (Bordeaux) 2013 |
| 2010                      | 14/20             | LE POINT Spécial Vin (Septembre 2012)                       |
| 2011                      | Médaille d'Argent | Concours International des Vins d'Aquitaine (Bordeaux) 2014 |
| 2011                      | Médaille d'Argent | Concours International de Lyon 2015                         |
| 2011                      | ♥♥♥♥              | Guide DUSSERT GERBER 2016                                   |
| 2012                      | Médaille d'Argent | Concours International de Lyon 2016                         |
| 2012                      | ♥♥♥♥♥             | Guide DUSSERT GERBER 2017                                   |
| 2013                      | ♥♥♥♥♥             | Guide DUSSERT GERBER 2017                                   |
| 2013                      | Médaille d'Or     | Concours International de Lyon 2016                         |
| 2014                      | Médaille d'Argent | Concours International de Lyon 2017                         |
| 2014                      | Médaille d'Argent | Concours International des Vins d'Aquitaine (Bordeaux) 2017 |
| 2014                      | ♥♥♥♥♥♥            | Guide DUSSERT GERBER 2018                                   |
| 2015                      | 14.5/20           | VertdeVin Magazine                                          |
| 2015                      | ♥♥♥♥♥             | Guide DUSSERT GERBER 2019                                   |
| 2015                      | Médaille d'Or     | Concours International de Lyon 2019                         |
| 2016                      | ♥♥♥♥♥             | Guide DUSSERT GERBER 2020                                   |
| 2016                      | 14.25/20          | Magazine VertdeVin                                          |
| 2016                      | Médaille d'Or     | Concours Terre de Vins 2019                                 |
| 2017                      | ♥♥♥♥♥             | Guide DUSSERT GERBER 2021                                   |
| 2017                      | Médaille d'Or     | Concours Terre de Vins 2020                                 |
| 2018                      | ♥♥♥♥♥             | Guide DUSSERT GERBER 2022                                   |
| 2019                      | ♥♥♥♥♥             | Guide DUSSERT GERBER 2023                                   |
| 2019                      | Médaille d'Or     | Concours Terre de Vins 2022                                 |
| 2019                      | Médaille d'Or     | Concours International de Lyon 2022                         |
| 2020                      | 92/100            | Guide DUSSERT GERBER 2024                                   |
| 2020                      | Médaille d'Argent | Concours Terre de Vins 2023                                 |
| 2020                      | Médaille d'Argent | Concours International de Lyon 2023                         |
| 2020                      | 16/100            | VertdeVin Magazine                                          |
| 2021                      | 92/100            | Guide DUSSERT GERBER 2025                                   |
| 2021                      | Médaille d'Argent | Concours International des Vins d'Aquitaine (Bordeaux) 2024 |
| 2021                      | Médaille d'Argent | Concours International de Lyon 2024                         |
| 2021                      | Médaille d'Or     | Concours Terre de Vins 2024                                 |
| 2022                      | 93/100            | Guide DUSSERT GERBER 2026                                   |
| 2022                      | Médaille d'Or     | Concours Terre de Vins 2025                                 |
| 2022                      | Médaille d'Or     | Concours International des Vins d'Aquitaine (Bordeaux) 2025 |



**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 - :+33(0)663 748 480  
Mail : [letempledetourteyron@orange.fr](mailto:letempledetourteyron@orange.fr)  
Web : <https://letempledetourteyron.com/>

