



MEDOC

Le Temple de Tourteyron



Erine

by Le Temple de Tourteyron

La Cuvée ERINE : le Médoc côté FRUIT

La cuvée Erine incarne la vision **moderne** et **gourmande** du domaine. Pensée pour le **plaisir** immédiat, elle s'écarte des codes classiques pour privilégier l'éclat du fruit et la souplesse des tanins.

Issue d'un assemblage dominé par la rondeur du Merlot, cette cuvée se distingue par son nez expressif de fruits rouges (framboise, mûre) et sa bouche soyeuse. C'est un vin de convivialité, frais et équilibré, qui accompagne aussi bien une planche de charcuterie, une viande grillée qu'un moment improvisé entre amis. Une invitation à découvrir le Médoc sous un angle de pure gourmandise.

Le Domaine

Appellation	GRAND VIN DE BORDEAUX - Médoc
Encépagement	Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (50%)
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	Macération préfermentaire à froid pour extraire un maximum d'arômes fruités. Fermentation alcoolique maîtrisée à basse température en cuves inox.
Elevage	Élevage court en cuves pour préserver l'éclat du fruit et la souplesse des tanins. Pas de passage en barrique afin de garder la gourmandise originelle du cépage
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'Expression du Fruit : Cet assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon est une véritable ode à la **gourmandise**. D'une structure souple et légère, il offre une explosion de fraîcheur où dominent des notes intenses de **mûre** sauvage, de **framboise** fraîche et une élégante touche de **violette**. Un vin croquant, équilibré, dont la finale privilégie l'éclat du fruit.

Moments de Partage : Idéal pour toutes les occasions de convivialité, ce vin se déguste selon vos envies : **frais** pour un apéritif dynamique, ou à **température ambiante** pour accompagner vos repas. Il sera le complice parfait de vos soirées entre amis autour d'un barbecue, de pizzas artisanales ou de salades composées estivales. **Un vin de plaisir immédiat, simple et authentique.**

Le Bon Accord

Garde : 1 an

Service : 14-18°C



Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY

Viticulteurs – Cœnologue

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

