



MEDOC

Le Temple de Tourteyron



Trésor

by Le Temple de Tourteyron

La Cuvée TRESOR : l'éclat du Cabernet

La cuvée Trésor est une interprétation audacieuse et rayonnante de notre terroir. Issue exclusivement du Cabernet Sauvignon, elle bouscule les codes du rosé traditionnel pour offrir une expérience sensorielle **singulière**. Ce vin de caractère, dont le nom évoque la richesse de nos parcelles, reflète l'engagement de la famille Bergey à produire des **vins d'émotion**, où la **pureté du fruit** est reine.

Elle se dévoile sous une robe saumonée aux reflets délicats, prélude à un bouquet **aromatique généreux** et **surprenant**. Loin des classiques, Trésor offre une **explosion de fruits jaunes** où la pêche de vigne et l'abricot juteux s'entremêlent à la douceur d'une fraise des bois fraîchement cueillie. En bouche, l'attaque est charnue et l'**équilibre parfait**, portée par une finale vive qui souligne l'éclat naturel du cépage.

Le Domaine

Appellation	<i>Vin de France</i> ROSÉ
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 / 5 L

Dégustation

L'éclat de la Gourmandise : Cette cuvée est une interprétation audacieuse et rayonnante du Cabernet Sauvignon. Elle se dévoile sous une robe saumonée aux reflets délicats, prélude à un bouquet aromatique généreux et surprenant. Loin des classiques, **Trésor** offre une explosion de fruits jaunes où la pêche de vigne et l'abricot juteux s'entremêlent à la douceur d'une fraise des bois fraîchement cueillie. Une cuvée à la fois charnue et désaltérante, qui privilégie l'équilibre et l'éclat aromatique.

Moments de Partage : Véritable complice de vos instants de convivialité, Trésor est un rosé de caractère qui s'apprécie **tout au long de l'année**. Si sa fraîcheur en fait le compagnon idéal des terrasses estivales, sa structure issue du Cabernet Sauvignon lui permet de s'inviter à vos tables en toute saison. Il sublimerait vos **apéritifs** dînatoires, vos **grillades** de gambas, ainsi que les **cuisines exotiques** parfumées ou les **fromages** de caractère. Un vin de **plaisir, élégant** et résolument **gourmand**, qui transforme chaque dégustation en un moment précieux.

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/>

