



DEPUIS 1932



Le Temple de Tourteyron

MEDOC

JEAN-PIERRE, MÉLISSA & LOÏC BERGEY

Viticulteurs – Œnologue





HISTOIRE & FAMILLE : UN HÉRITAGE SACRÉ ET UNE MISSION DE TRANSMISSION

L'âme du Domaine Le Temple de Tourteyron réside dans une **richesse historique** hors du commun. Son nom même, déjà inscrit sur nos bouteilles en 1900, puise sa source au Moyen Âge, sous l'égide de **l'Ordre des Templiers**. Ces derniers occupaient alors nos terres pour y accueillir les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle ; l'ancien Hôpital de l'Ordre, témoin de cette hospitalité séculaire, est aujourd'hui une maison d'habitation.

Cet héritage prestigieux est le socle sur lequel s'est bâtie la **Famille Bergey**. Aujourd'hui, Mélissa et Loïc, **viticulteurs et œnologue**, incarnent la **quatrième génération** et veillent avec **passion** sur la **pérennité** de ce **patrimoine**. Plus qu'une exploitation, c'est une véritable transmission de **savoir-faire** qui s'opère : chaque geste hérité des anciens est mis au service d'une **vision d'avenir**.

En conjuguant le respect des **traditions artisanales** et l'apport de la **modernité**, nous garantissons que ce témoin de l'histoire continue de briller pour les décennies à venir. Ce lien unique avec le temps nous impose une **exigence d'excellence** absolue dans la poursuite de notre **épopée familiale**.

LE TERROIR : ENTRE TERRE ET ESTUAIRE

Le Domaine Le Temple de Tourteyron, aujourd'hui exploité par **Mélissa et Loïc**, s'étend sur un ensemble de 80 hectares d'une **nature préservée**. Notre vignoble de 24 hectares en **AOC Médoc** s'épanouit sur une mosaïque de **terroirs d'exception**, où la finesse des sols de graves rencontre la puissance des terres argileuses. Cette diversité géologique bénéficie d'un **microclimat privilégié**, régulé par la proximité de l'estuaire de la Gironde et de l'Océan Atlantique, favorisant une maturité lente et optimale des raisins.

Témoignage de notre attachement aux traditions du Médoc, le domaine cultive sa **singularité** par la présence d'un troupeau de **vaches Charolaises**. Le pâturage au cœur de nos **prairies naturelles** participe activement à la vie des sols et à l'harmonie biologique de l'exploitation.

Dans une recherche d'**excellence** permanente, nous tirons le meilleur de cet **équilibre** entre terre et climat pour offrir des cuvées qui sont l'expression fidèle de la typicité médocaine.



ENGAGEMENT & QUALITÉ : UNE VISION DURABLE POUR LES GÉNÉRATIONS

Au Domaine Le Temple de Tourteyron, la préservation de notre territoire et de ses paysages est au cœur de notre identité. Forts de l'héritage des **générations précédentes**, nous avons à cœur de protéger cet écosystème pour les **générations futures**. Notre domaine de 80 hectares constitue un véritable réservoir de **biodiversité**, où les vignes s'insèrent dans une mosaïque naturelle remarquable, incluant des prairies classées en zone Natura 2000.

Nous portons une **vision durable** du métier à travers des pratiques concrètes, **certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale)**. La présence d'**arbres**, le maintien des **haies**, la gestion des **fossés** et l'**enherbement** des rangs créent des corridors écologiques essentiels favorisant une **flore riche** et variée. Cette diversité végétale attire une faune auxiliaire précieuse, permettant une **lutte naturelle contre les maladies et les ravageurs** tout en assurant le maintien d'**espèces protégées**.

En privilégiant la vie des sols, la richesse de la flore et la pérennité de nos paysages, nous assurons une **transmission responsable** de notre savoir-faire, pour que nos vins demeurent, demain comme hier, l'expression pure d'un **terroir préservé**.



MEDOC

Le Temple de Tourteyron



Le Temple de Tourteyron

LE TEMPLE DE TOURTEYRON : L'Héritage Sacré

Porter le nom historique du Domaine est un privilège qui impose l'excellence. La cuvée **Le Temple de Tourteyron** puise ses racines dans un passé millénaire, remontant à l'époque où l'ordre des Templiers occupait ces terres. Ce vin est le gardien de notre histoire et de la transmission de notre **savoir-faire familial** depuis quatre générations. Il incarne l'âme du domaine : une force tranquille, ancrée dans le temps, qui exprime avec **noblesse** toute la **typicité** et la **puissance** du terroir médocain.

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

La Puissance de la Tradition : Fidèle à ses origines, ce vin se distingue par une **structure tannique** marquée, signature des grands terroirs du Médoc, tout en offrant une souplesse remarquable qui en assure l'**élégance**. Son bouquet intense dévoile un mélange harmonieux de fruits rouges et noirs mûrs, enveloppés dans un **boisé** noble et parfaitement **intégré**. En bouche, il se révèle **généreux** et **charpenté**, offrant une mâche pleine mais veloutée, menant vers une finale d'une grande **persistance**.

Moments de Partage : Vin de passion et de mémoire, **Le Temple de Tourteyron** est un vin de garde par excellence. Si sa souplesse permet de l'apprécier dès aujourd'hui, il possède un remarquable **potentiel de vieillissement**. Au fil des années, ses tanins s'affineront encore pour laisser place à une **complexité** toujours plus grande. Sa force et son **élégance** en font le partenaire idéal d'une côte de bœuf grillée aux sarments, d'un gibier à plumes ou d'un agneau de lait de Pauillac. Un vin de collection, pilier de notre domaine, qui invite à la patience et à la célébration de notre héritage à travers les décennies.

Le Bon Accord

Garde : 8-15 ans

Service : 17-18°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/l : +33(0)556 415 299 - f : +33(0)663 748 480
Mail : letempledetourteyron@orange.fr
Web : <https://letempledetourteyron.com/>





MEDOC

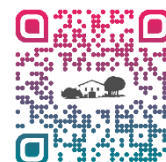
Le Temple de Tourteyron

Médailles et Distinctions		
2010	15/20	LE POINT Spécial Vin (Septembre 2012)
2011	★	Guide Hachette des Vins 2015
2011	Médaille d'Or	Concours International de Lyon 2015
2011	♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2016
2013	♥♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2017
2014	14.5-15/20	LE POINT
2014	Médaille d'Or	Concours International de Lyon 2017
2015	14.25+/20	VertdeVin Magazine
2015	♥♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2019
2016	14/20	Magazine VertdeVin
2016	Médaille d'Argent	Concours International de Lyon 2019
2016	♥♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2020
2017	♥♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2021
2017	Médaille d'Argent	Concours Terre de Vins 2020
2018	♥♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2022
2018	Médaille d'Argent	Concours Terre de Vins 2021
2018	Médaille d'Or	Concours International de Lyon 2021
2019	♥♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2023
2020	★	Guide Hachette des Vins 2024
2020	Médaille d'Argent	Concours Terre de Vins 2023
2020	Médaille d'Argent	Concours International de Lyon 2023
2021	Médaille d'Argent	Concours International de Lyon 2024



Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY
Viticulteurs – Œnologue

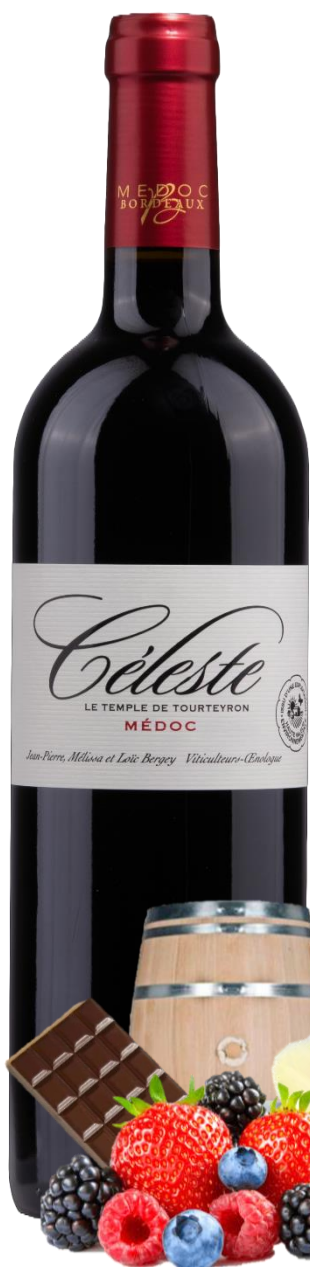
SCEA LE TEMPLE DE TOURTEYRON
Domaine du Temple – 30 route du Port de Goulée
33340 Valeyrac (Gironde, France)
t/f : +33(0)556 415 299 - +33(0)663 748 480
Mail : letempledetourteyron@orange.fr
Web : <https://letempledetourteyron.com/>





MEDOC

Le Temple de Tourteyron



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/l : +33(0)556 415 299 - f : +33(0)663 748 480
Mail : letempledetourteyron@orange.fr
Web : <https://letempledetourteyron.com/>



Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY
Viticulteurs – Œnologue



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	Médaille d'Argent	Concours Terre de Vins 2023
2020	Médaille d'Argent	Concours International de Lyon 2023
2020	16/100	VertdeVin Magazine
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	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
Web : <https://letempledetourteyron.com/>





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/>





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

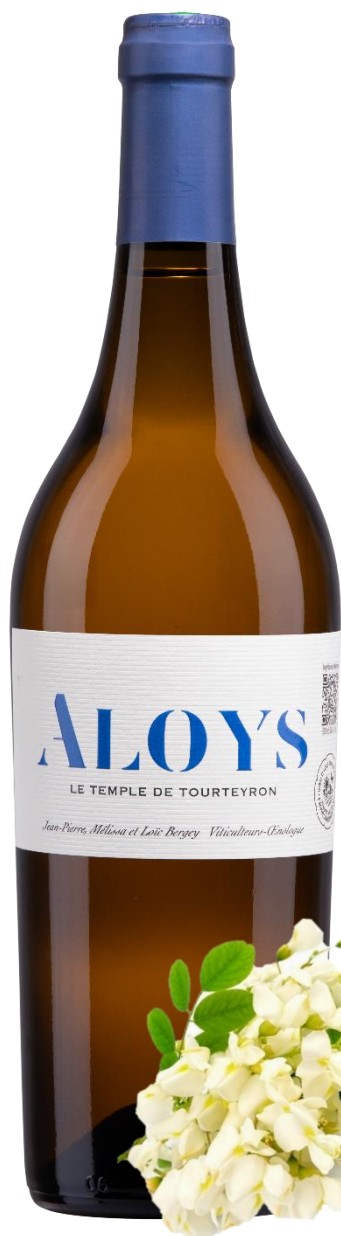
SCEA LE TEMPLE DE TOURTEYRON
Domaine du Temple – 30 route du Port de Goulée
33340 Valeyrac (Gironde, France)
t/f : +33(0)556 415 299 - :+33(0)663 748 480
Mail : letempledetourteyron@orange.fr
Web : <https://letempledetourteyron.com/>





MEDOC

Le Temple de Tourteyron



Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY

Viticulteurs – Œnologue

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



SCEA LE TEMPLE DE TOURTEYRON

Domaine du Temple – 30 route du Port de Goulée

33340 Valeyrac (Gironde, France)

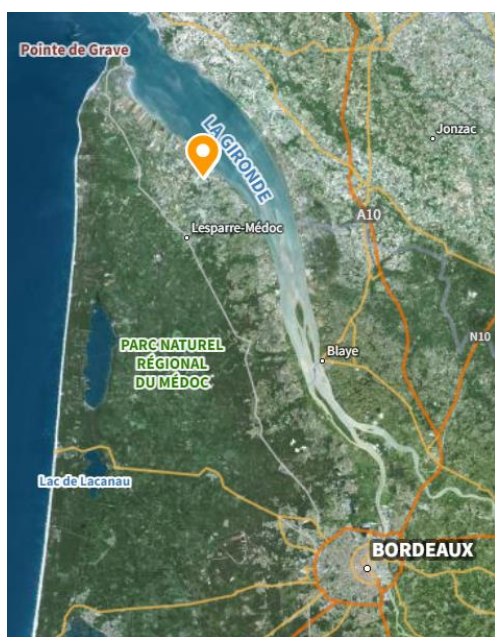
t/f : +33(0)556 415 299 - t : +33(0)663 748 480

Mail : letempledetourteyron@orange.frWeb : <https://letempledetourteyron.com/>



*Entre le respect du geste ancestral et la précision de l'œnologie moderne, nous cherchons l'équilibre parfait. Notre **exigence** et notre **passion** sont nos seuls guides pour sublimer chaque millésime et offrir l'expression la plus pure de notre terroir.*

Mélissa & Loïc BERGEY



ACTUS,
E-SHOP

Jean-Pierre, Mélissa & Loïc BERGEY

Vignerons - Oenologue

SCEA LE TEMPLE DE TOURTEYRON

30 route du Port de Goulée - 33340 VALEYRAC, France

+33(0)5 56 41 52 99 | +33(0)6 63 74 84 80

letempledetourteyron@orange.fr

www.letempledetourteyron.com



[@letempledetourteyron](https://www.instagram.com/letempledetourteyron) | chateau.letempledetourteyron.com

