



MEDOC

Le Temple de Tourteyron



Château de Tourteyron

Château DE TOURTEYRON : La Signature Médocaine

Le Château de Tourteyron est l'expression du savoir-faire historique et de l'excellence de notre domaine. Véritable passerelle entre tradition et modernité, cette cuvée est conçue pour offrir un plaisir immédiat tout en conservant la structure noble des grands vins du Médoc.

Issu d'un terroir de graves privilégié, ce vin de caractère s'affirme comme une signature de distinction au sein de notre gamme. Il incarne l'harmonie parfaite entre la puissance de son appellation et une finesse contemporaine, offrant un profil à la fois raffiné et authentique.

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	Bois 12 mois (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

Dégustation

L'Harmonie Classique: La dégustation révèle un profil gourmand, fruité, où l'éclat de la fraise rencontre la profondeur charnue de la cerise noire. Ce bouquet de fruits rouges et noirs est subtilement rehaussé par de fines notes boisées et épicées, reflets d'un élevage maîtrisé et de la typicité de nos sols. En bouche, le vin dévoile une matière structurée aux tanins amples et souples, offrant une harmonie parfaite entre puissance et velouté. L'attaque est généreuse et évolue vers une finale persistante, marquant l'équilibre entre la noblesse du Médoc et une grande finesse aromatique.

Moments de Partage : Vin de plaisir et de convivialité, le Château de Tourteyron est le compagnon idéal de vos moments de gastronomie. Sa structure soyeuse en fait un vin d'une grande polyvalence qui s'apprécie dès sa jeunesse pour la vivacité de son fruit, tout en possédant l'étoffe nécessaire pour s'affiner avec élégance au fil des années. Pour une dégustation optimale, il convient de le servir à une température de 17°C. Il accompagnera alors avec distinction une belle pièce de bœuf, un gigot d'agneau aux herbes, un petit gibier ou encore un plateau de fromages affinés, s'affirmant ainsi comme un vin d'équilibre, raffiné et harmonieux.

Le Bon Accord

Garde : 5-10 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/>





Médailles et Distinctions		Château DE TOURTEYRON
2010	14,5-15/20	LE POINT Spécial Vin (Septembre 2012)
2010	16/20	DECANTER
2011	★	Guide Hachette des Vins 2015
2011	85/100	WINE ENTHUSIAST
2012	Médaille d'Argent	Concours Mondial de BRUXELLES 2014
2012	★	Guide Hachette des Vins 2016
2012	♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2016
2013	♥♥♥♥♥	Guide DUSSERT GERBER 2017
2013	86/100	WINE ENTHUSIAST
2013	14/20	LE POINT
2013	Médaille de Bronze	Concours Général Agricole de PARIS 2015
2013	★	Guide Hachette des Vins 2017
2014	87/100	WINE ENTHUSIAST
2014	14,5/20	VertdeVin (Février 2017)
2015	Médaille d'Argent	Concours Mondial de BRUXELLES 2017
2015	17+/20	Jancis Robinson (Octobre 2017)
2015	90/100	James Suckling (Février 2018)
2015	15+/20	VertdeVin (Février 2018)
2015	87/100	WINE ENTHUSIAST
2015		Guide Hachette des Vins 2019
2016	86/100	WINE ENTHUSIAST
2016	14/20	EN MAGNUM Bettane et Desseuve
2016	14.25/20	VertdeVin Magazine
2016	87/100	Yves BECK
2016	Médaille de Bronze	Concours de Bordeaux 2019
2016	Médaille d'Or	Concours International de Lyon 2019
2017	88/100	VertdeVin Magazine
2017	Médaille d'Argent	Concours International de Lyon 2019
2017	Médaille d'argent	Concours de Bordeaux 2019
2018	Médaille d'argent	Concours International de Lyon 2020
2018	89-90/100	VertdeVin Magazine
2018	89/100	WINE ENTHUSIAST
2018	89/100	Yves BECK
2018	90/100	James SUCKLING
2019	14.75/20	Jean-Marc QUARIN (Primeur)
2019	88-89/100	Yves BECK (Primeur)
2019	90/100	WINE ENTHUSIAST
2019	Médaille d'Argent	Concours Terre de Vins 2021
2019	Médaille de Bronze	Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2021
2019	Médaille d'Or	International Challenge GILBERT et GAILLARD 2022
2020	Médaille d'Argent	Concours Terre de Vins 2022
2020	89-90/100	James SUCKLING (Primeur)
2020	88-89/100	VertdeVin Magazine
2020	90/100	Guide DUSSERT-GERBER 2024
2020	90/100	James SUCKLING (Livvable)
2021		Fabrice SOMMIER
2021	88-89/100	Yves BECK
2021	92/100	Guide DUSSERT-GERBER 2025
2021	Médaille d'Or	International Challenge GILBERT et GAILLARD 2023
2021	Médaille d'Argent	Concours Mondial de Bruxelles 2024
2022	94/100	Guide DUSSERT-GERBER 2026
2022	90/100	VertdeVin Magazine (Primeur)
2022	16/20	LE POINT (Primeur)
2022	Médaille de Bronze	Concours Général Agricole de PARIS 2024
2022	Médaille d'Argent	Concours International de Lyon 2024
2023	88-89/100	VertdeVin Magazine
2023	Médaille d'Argent	Concours Général Agricole de PARIS 2025
2023	Médaille d'Argent	Concours Prix Plaisir 2025 (Bettane et Desseuve)
2023	Médaille d'Or	Concours Feminalise 2025
2024	Médaille d'Argent	Concours International de Lyon 2026

