



Château Tausinat l'Hermitage 2018

Avec sa robe grenat profond, ce Château Tausinat l'Hermitage 2018 offre un nez riche et intense aux notes de prune cuite, de myrtille et de cerise. Le palais n'est pas en reste puisqu'il déploie une profusion de couches de fruits noirs et de notes épicées, encadrées de tannins fermes et ronds. Avec sa finale longue et généreuse et son prix remarquable, ce millésime a tout pour plaire!

Producteur	Château Tausinat l'Hermitage
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	15.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	264268
Accord mets et vins	Fromage, Grillades, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 92/100 James Suckling 92/100



Vinification

15 mois en fûts de chêne neufs à 60%.

Terroir

Situé à 95 mètres d'altitude, à l'extrémité nord du plateau argilo-calcaire, Tausinat l'Hermitage est un terroir dans le terroir: il profite d'un microclimat exceptionnel, d'un sous-sol remarquable et d'une bonne structure géologique.

Histoire





Dans un numéro de Cocks et Féret datant de 1750, on peut lire que le Tauzinat l'Hermitage est «l'un des plus vieux crus de la région». La famille Moueix protège, garde et entretient ainsi ce trésor familial depuis cinq générations.

