



Vignoble certifié HVE3



[Reportage Pierre Pauvif](#)



Château Le Tertre de Leyle

Appellation : Côtes de Bourg

Son Histoire

Située en plein coeur de l'appellation des Côtes de Bourg, la propriété est composée d'un seul tenant. Issue de parcelles soigneusement sélectionnées, cette cuvée fait l'objet d'un élevage particulier ; les notes de vanilles sont fines et élégantes.

Bercés depuis leur plus jeune âge au rythme des saisons et des récoltes, Pierre et Lucas, dans les traces de leurs aînés, s'activent dans le vignoble et dans le chai. Il faut en même temps, s'occuper des vignes et veiller au vin dans les cuves. Ils sont aidés par Dominique C., Bertrand, Rudy, Dominique H. qui ne boudent pas leurs efforts.

Philippe, le papa, veille au grain et prodigue à cette jeune équipe ses conseils et transmet ses expériences acquises au cours de ses années de travail : le millésime 2020 sera sa 49^{ème} récolte !

Le Vignoble

- 🍷 **Superficie :** 12 hectares
- 🍷 **Encépagement :** Merlot 65% - Cabernet Sauvignon 25% - Cabernet Franc 3% - Malbec 7%

La Vinification

Vinification : Fermentation en cuve inox après extraction pré-fermentaire à froid.

Élevage : En cuve Inox + élevage staves 8-10 mois

La Dégustation

Vin de repas, facile à servir. Robe grenat intense. Nez plaisant mariant des notes épicées et fruitées. Attaque souple, bouche franche, ample, qui explose sous des saveurs de fruits rouges.

