



# DOMAINES FABRE

	<h2>Château La Tonnelle</h2>
	Vertheuil
	Denominação: Haut-Médoc Classificação: Qualificado na menção tradicional Cru Bourgeois do Médoc
	<p><b>Histórico:</b> As vinhas do Château LA TONNELLE estão plantadas no lugar «La Tonnelle» que faziam parte da lindíssima propriedade de Picourneau no século passado. Em 1850, Feret fala desse cru já famoso e posteriormente classificado Cru Bourgeois em 1875 com uma produção de 80 túneis. A família Fabre, proprietária desde 1982, reconstituiu a vinha e construiu novas adegas para a valorizar.</p>
	<p><b>Geologia e solos:</b> O solo é constituído por pequenas pedras chamadas de “graves” dos pireneus. O sub-solo é formado por “graves” argilosas profundas.</p>
	<p><b>Vinhas / castas:</b> As vinhas estão plantadas na parte alta do município de VERTHEUIL, planalto onde existem várias vinhas desde tempos imemoriais. Superfície: 29 hectares. Castas: 60% cabernet sauvignon, 35% merlot noir, 5% petit verdot. As plantações mais velhas tem 50 anos, sendo a média de 28 anos. Controlo da produção: desfolha, ervagem. Talha em Guyot duplo. Vindimas manuais e mecânicas para obter a melhor colheita possível.</p>
	<p><b>Vinificação:</b> Tanques adaptados à vinificação dos vinhos tintos de nossa região. 2 a 3 remontagens diárias durante as vinificações permitem um acompanhamento das fermentações. Macerações de 3-4 semanas. A micro-oxigenação efetuada no tanque reforça a estrutura tânica e intensifica a cor do Château LA TONNELLE.</p>
	<p><b>Envelhecimento:</b> Envelhecimento tradicional de 12 meses. Para clarificar os vinhos e lhes dar o oxigênio necessário a seu envelhecimento, planificam-se trasfegas em função das provas efetuadas por nossa equipa técnica.</p>
	<p><b>Caraterísticas vinho / Prova:</b> Os vinhos do Château La Tonnelle apresentam uma cor carmesim e um nariz expressivo em frutos vermelhos e pretos. O ataque em boca é amplo e macio, o paladar frutado com toques de boisé delicados, ligeiramente tostado. Fim de boca longo, sedoso e frutado. Após alguns anos, os taninos abrandam e dão lugar a um vinho charmoso.</p>
	<p><b>Harmonização comida / vinho:</b> Magret de pato, carne vermelha grelhada, queijos.</p>
	<p><b>Acondicionamentos:</b> Garrafa, meia garrafa, magnum, magnum duplo.</p>