DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Château Tayet, Cuvée Prestige

Bordeaux Supérieur AOC

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC.

Domaine : Château Tayet.

Cépages : 10% Petit Verdot, 30% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2032

Distinctions : James Suckling : 90/100
Le Guide Hachette des Vins : 1 étoile
Concours International de Lyon : Médaille d'Or
Coupe du vin de Paris : Médaille d'argent

Robe : pourpre, intense, reflet rose.

Nez : Capiteux, avec des arômes intenses de cerises noires et de chocolat.

Bouche : Attaque franche, les tannins sont bien mûrs, serrés et compacts. L'acidité apporte une belle fraîcheur et équilibre l'ensemble. La finale est marquée par des notes de réglisse et des tannins croquants, remplissant tout le palais, accompagnés d'une acidité citronnée.

Conclusion : Un vin structuré et élégant, à la fois puissant et frais, avec un bon potentiel de garde.

Service : Servir à 17°C, idéal avec des viandes rouges grillées ou en sauce, du gibier, ou encore des fromages affinés.

Élaborée par Jean-Michel Garcion depuis 1994, la Cuvée Prestige du Château Tayet offre un rapport qualité-prix imbattable dans le Médoc. L'utilisation de 50% de barriques neuves durant 12 mois d'élevage, le tri à la vendange et l'augmentation progressive de la proportion de Petit Verdot ont permis d'obtenir un Bordeaux Supérieur nettement au-dessus de la moyenne.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 150 cl, Carton 6x150 cl

Réf. : 92175 150 2022 **Prix catalogue :** 32.00