

BORDEAUX

« DIEM » 2023

Château Tire Pé



Situation : Exception et coup de chapeau à ce couple, Hélène et David Barrault ayant fait l'acquisition fin 1997, du château « Tire Pé » sur l'appellation Bordeaux. A l'époque le vin était commercialisé essentiellement en vrac au négoce. Après un état des lieux du vignoble, une sévère remise en cause (taille sévère, labourage...) s'imposa, afin de

révéler l'immense potentiel de cette belle croupe géologique qui domine le Dropt, située au sud de l'Entre deux Mers, à mi-chemin entre Langon et La Réole. Les récents millésimes, démontrent et prouvent un niveau qualitatif hors du commun pour cette appellation Bordeaux, rivalisant sans complexe avec certains crus classés.

Encépagement : 100% Merlot, vigne en conversion Bio (2020)

Terroir : Coteaux argilo-calcaire exposés sud.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2029.

Observations : Hélène et David nous offrent une cuvée à la robe d'un rouge presque rubis, aux reflets violines. Expressif, le nez développe d'intéressants parfums de fraise, de cerise et de cassis. A l'aération se dégagent également de fines notes florales. A l'image du nez, la bouche se montre croquante et souple. La finale, sur le fruit est intense et donne au vin un côté digeste, sans dureté de tanins. Elaboré dans le but d'obtenir un vin « facile à boire », ce simple Bordeaux sera un agréable compagnon de table au quotidien.

Quelques gourmands : Un beau plateau de charcuterie, un poulet rôti...

