



CHÂTEAU TUYTTENS

COMMUNE : Fargues

APPELLATION : Sauternes

SUPERFICIE : 13 hectares

TERROIR : argile, calcaire et sable

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

ENCEPAGEMENT : 80% sémillon, 10% sauvignon et 10% muscadelle

DENSITE DE PLANTATION : 7 500 pieds / hectare

RENDEMENT : de 12 à 14 hls / hectare

TAILLE : à cots

VENDANGES : manuelles réalisées par tries successives de raisins botrytisés

VINIFICATION : fermentation en cuves thermorégulées

TEMPS DE FERMENTATION : 1 mois

ELEVAGE : en barriques neuves de chêne français

DUREE : 18 mois

SOUTIRAGE : tous les 3 mois

MISE EN BOUTEILLE : exclusivement au Château

PRODUCTION : variable dépendant des conditions climatiques du millésime

TEMPS DE GARDE : de 10 à 15 ans

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : de 8 à 10°