
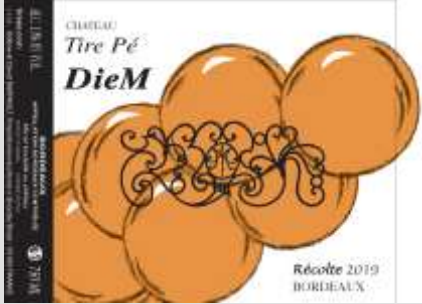






Nos cuvées (AOC Bordeaux)

	Cépages	Elevage	Spécificités
<p>Tire Pé Diem</p> 	<p>Merlot</p> <p>(Jeunes vignes, en conversion AB)</p>	<p>6 à 8 mois en cuve béton</p>	<p>Notre vin de « soif », gourmand, facile et fruité. A boire jeune.</p> 
<p>Tire'Vin'Vite</p> 	<p>Merlot</p>	<p>6 à 8 mois en cuve béton</p>	<p>Sans soufre ajouté, « croquant du fruit ». A boire jeune.</p> 
<p>Tire Pé</p>  <p>Millésime 2019 : nouvelle cuvée !</p>	<p>Assemblage de cabernet franc 60 % et de malbec 40 %</p>	<p>24 à 30 mois en cuve béton</p>	<p>Assemblage original apportant complexité aromatique, fraîcheur sur des arômes d'épices et floraux (violette, pivoine...).</p> <p>Tannins suaves et élégants. A boire sur 8-10 ans.</p> 

	Cépages	Elevage	Spécificités
<p>La Côte</p> 	<p>Cabernet franc/Merlot (parcelles les plus âgées, jusqu'à 80 ans !)</p>	<p>12 mois en barrique suivi de 30 mois en cuve béton</p>	<p>Complexité aromatique, finesse, fraîcheur, tannins suaves. A boire sur 10 ans.</p> 
<p>Les Malbecs</p> 	<p>Malbec Selection "massale"</p>	<p>16 à 20 mois, pour moitié en fut de 400 à 500 l, pour l'autre en jarre de terre cuite.</p>	<p>Arômes floraux (violette, pivoine), épicés. Tannins élégants, frais..</p> 


Quelque soit la cuvée,

Notre ligne conductrice se trouve dans l'équilibre, l'expression aromatique naturelle et précise, la suavité des tannins, la fraîcheur et l'énergie donnée par les caractéristiques géologiques de ces sols argilo-calcaires...

Pour aller dans ce sens, nous récoltons nos raisins à la « juste » maturité, réalisons des vinifications « douces » (pas d'extraction « forcée » mais plutôt en mode « infusion ») à t° de fermentation modérée (24-28 °). Pas de collage avant les mises en bouteilles, filtration si nécessaire.

Coté sulfites ajoutés, nous nous situons dans une fourchette très basse allant de 15 à 35 mg/l So2 selon les cuvées et les millésimes hormis pour notre cuvée (TVV) sans sulfite évidemment (pour mémoire, les teneurs légales maxi autorisées sont de 100 mg/l pour les vins rouges en bio et 150 mg/l pour les « non » bio).

Nos cuvées en vin de France (Cépages « ancestraux »)

	Cépages	Elevage	Spécificités
<p>La Nomade</p> 	100% pineau d'Aunis	16 mois en jarre de terre cuite	<p>Croquant, arômes poivrés, petits fruits rouges, frais..</p> 
<p>L'Echappée</p> 	Castet et mancini des palus	16 mois en jarre de terre cuite	<p>Arômes de fleurs blanches, petites baies sauvages, épices, beaucoup de fraîcheur.</p> 

Château Tire Pé // tirepe@posteo.net // tel +33 (0)556 711 009 // site web: www.tirepe.com

