

# CHÂTEAU TERTRE DE CAUSSAN

APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE

|                         |                                   |  |                              |
|-------------------------|-----------------------------------|--|------------------------------|
| Propriétaire / owner    | M. Guy CAUSSAN                    | Encépagement<br>Grape varieties              | Merlot<br>Cabernet sauvignon |
| Localisation / location | Blaignan, Gironde                 | Age moyen des vignes<br>Average of the vines | 30 ans<br>30 years           |
| Sol / soil              | Argilo-calcaire<br>Clay-limestone | Vinification                                 | Traditionnelle               |

Située au nord-est de Bordeaux, la région du Médoc est de forme triangulaire entre l'estuaire de la Gironde et l'Océan Atlantique. Le vignoble s'étire sur une bande de 80 km de long. Le vignoble est enherbé et labouré une rangée sur deux pour consolider le sol et absorber l'excès d'humidité.

Tertre de Caussan possède une belle couleur rouge profond. Au nez, il exhale un bouquet attrayant, chaud et balsamique, avec des notes de fruits rouges. Au palais, il se révèle rond et lisse, avec des tanins fins et un bon volume. La finale est épicee, avec des notes de cerise qui renforcent une impression d'équilibre.

Servir à 16-18°C. Jeune, ce vin est délicieux sur des viandes rouges grillées, rôties ou cuisinées. Il est également idéal avec une entrecôte, de l'agneau aux herbes, du canard rôti, des terrines et tous les types de fromages.



Located north-west of the city Bordeaux, the Médoc is a triangular-shaped peninsula between the Gironde estuary and the Atlantic Ocean. A pine forest on the western side serves as a windbreak against ocean winds. The Médoc vineyards cover a strip of land some 80 km long. The vineyards are ploughed and grass is left between the vine rows to consolidate the soil and absorb excess humidity.

Still youthful lovely deep red color, Attractive, warm, balsamic bouquet with red fruit overtones. Round and smooth on the palate with finely-textured tannins and plenty of volume. Spicy, cherry aftertaste that reinforces the overall impression of balance.

Serve it between 16 and 18°C. When young, this wine is delicious with grilled, roast, or pan-fried red meat and game. It is also ideal with entrecôte steak, rack of lamb with herbs, roast duck, game pâté, and almost all types of cheese.

