Château Teynac, Saint-Julien



Il est situé sur le plateau de Beychevelle et est contigu à Lagrange et Gruaud-Larose. Cette propriété de 11 ha de vignes est un vrai Saint-Julien classique 70% de cabernet sauvignon. Le vin est élevé en barriques dont 30 % de neuves. La philosophie avec une légère insensibilité aux modes passagères en matière de vinification, et par-dessus tout une politique de qualité résolue. Notons que la conscience écologique, ici, n'est pas un argument commercial mais plutôt une réalité comme en témoignent les coquelicots et coccinelles. Le résultat donne un vin sur la finesse et l'élégance.

Origine: Le vignoble de 12.5 ha de vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans s'est étendu en partie de diverses parcelles de crus classés renommés de l'appellation Saint-Julien. Toutes les parcelles composées de graves et argiles sont situées sur le plateau de Beychevelle.

Encépagement: 70% cabernet sauvignon, 28% merlot & 2% petit verdot

Vinification: Teynac demande une grande réactivité à la vigne, l'excellence des différents terroirs permet des vinifications cousues main pour élaborer des vins d'une grande précisions. Avant tous ils trient la vendange sans compromis dans la vigne par vendange manuelle en cagettes idem puis au chai. La vinification traditionnelle se fait en cuves inox et béton, thermorégulées. Le jeune vin séjourne un an en barriques dont 30% de barriques neuves.

Dégustation: Le nez s'ouvre sur les fruits noirs mûrs intenses et une légère fumée de bois et épices. La bouche est souple mais dense, riche et puissante.

Potentiel de garde: 15-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Avec de la viande blanche (veau).

- Faisan rôti « à la brabançonne »
- Côte de veau, crème et morilles
- Cailles rôties au porto / raisins
- ...