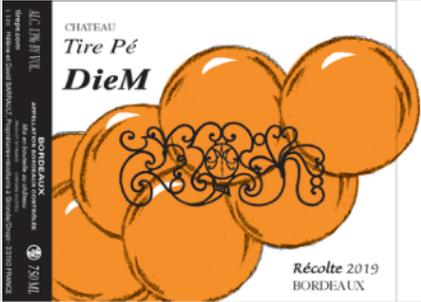
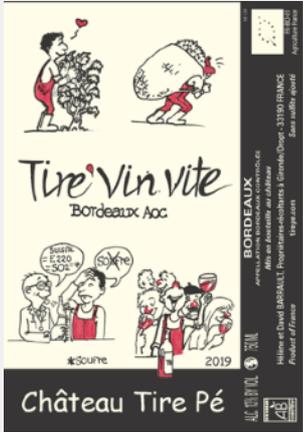


Nos cuvées (AOC Bordeaux)

	cépages	élevage	spécificités
<p>Tire pé Diem</p> 	<p>Merlot</p> <p>(Jeunes vignes en fermage, non certifié AB)</p>	<p>6 à 8 mois en cuve béton</p>	<p>notre vin de « soif », gourmand, facile et fruité. à 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 » à boire jeune</p> 
<p>Tire pé</p> 	<p>Merlot</p> <p>(vignes 20 à 40 ans)</p>	<p>18 à 24 mois en cuve béton</p>	<p>merlot de « terroir », typé, expressif et « délié » à boire sur 7 ans</p> 

	cépages	élevage	spécificités
<p>La Côte</p> 	<p>Cabernet franc/Merlot</p> <p>(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.</p> <p>à 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>aromes floraux(violette, pivoine), épicés Tannins élégants, frais..</p> 

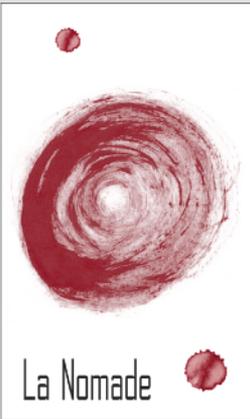
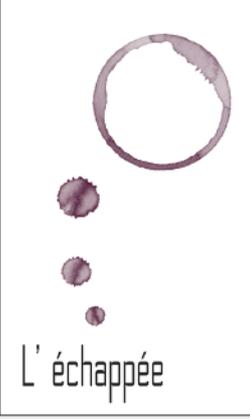
Quelque soit la cuvée,

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	élevage	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>Vagabondage d'un cépage ancestral, aux origines incertaines.</p> <p>Le Nomade est élevé 16 mois en jarres de terre cuite, garant de l'expression authentique de ce cépage rare : le Pineau d'Aunis.</p> <p>VIN DE FRANCE 2018</p> <p>Mis en bouteille par David Barraud, propriétaire récoltant à Gronde sur Dropt 33990 France</p> <p>tirepe.blogspot.com</p> 
<p>L'Echappée</p> 	Castet et mancin des palus	16 mois en jarre de terre cuite	<p>arômes de fleurs blanches, petites baies sauvages, épices, beaucoup de fraîcheur</p>  <p>Cette cuvée, rare et inédite, sort de l'oubli deux grands cépages ancestraux de la région bordelaise : Le "Castet" et le "Mancin".</p> <p>Ils sont assemblés et élevés durant 16 mois en jarres de terre cuite, garant de leur expression authentique.</p> <p>L'échappée de Tire Pé est née au détour de chemins de traverse.</p> <p>VIN DE FRANCE 2017</p> <p>Mis en bouteille par David Barraud, propriétaire récoltant à Gronde sur Dropt 33990 France</p> <p>tirepe.blogspot.com</p> 

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

www.tirepe.com

