



CHÂTEAU

TIMBERLAY

Saint-André-de-Cubzac



UN HÉRITAGE  
AU COEUR DE L'HISTOIRE  
DE FRANCE ET D'ANGLETERRE

Edifié en 1366, pendant la guerre de Cent ans, à l'heure où l'Aquitaine est encore sous domination anglaise.



SON NOM EST FORMÉ  
PAR LES MOTS "TIMBER"  
QUI SIGNIFIE BOIS,  
ET "LAY", COUCHER.

---

Détruit sous la Révolution française, le château est reconstruit à l'identique et entièrement restauré après la seconde guerre mondiale.

Nichée au cœur des vignes, la belle demeure se reflète judicieusement dans le bassin qui lui fait face.

Le soleil du sud-ouest éclaire de ses reflets la pierre blonde, si caractéristique de la région bordelaise.





## SITUÉ SUR LE 45<sup>E</sup> PARALLÈLE

Le vignoble bordelais jouit d'une situation privilégiée en bordure d'Océan Atlantique. bercé par la douceur du Gulf Stream et traversé par le 45<sup>e</sup> parallèle, le climat y est tempéré, adouci par la barrière naturelle de la forêt des Landes et l'entrée maritime de l'estuaire de la Gironde.

Hasard ou volonté ? Le Château Timberlay se trouve sur le tracé exact du 45<sup>e</sup> parallèle, lui conférant ainsi une **implantation idéale** pour un vignoble de qualité.



TIMBERLAY TIRE DE CETTE  
SINGULARITÉ UN VÉRITABLE ATOUT



UNE VOCATION  
VITICOLE  
DATANT DU  
18<sup>ÈME</sup> SIECLE

Et depuis... la tradition vigneronne du Château Timberlay se perpétue : des vins authentiques, représentatifs de leur terroir, et qui s'exportent dans le monde entier.

En 2018, le Château Timberlay est devenu la propriété de la famille Helfrich, Groupe les Grands Chais de France.





## UNITÉ DE LIEU, DE VIE ET DE PRODUCTION

Le Château Timberlay répond à la construction traditionnelle des propriétés viticoles bordelaises :  
une demeure en pierre construite au cœur des vignobles.

---



**125 HECTARES**  
de domaine viticole



**SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC**  
à 15 kilomètres de Bordeaux



**PRODUCTION SUR PLACE**  
de la vinification à la mise en bouteille

## TRADITION ET MODERNITÉ

Le grand âge du vignoble apporte une saveur inimitable aux vins de la propriété.

Sur la propriété, les machines à vendanger de dernière génération **récoltent tout en souplesse.**

Les vigneronns ont gardé le meilleur des méthodes ancestrales du bordelais tout en se dotant des technologies les plus pointues, sans perdre de vue la personnalité des vins de Timberlay : l'authenticité.

**30  
ANS**

**ÂGE  
MOYEN  
DU  
VIGNOBLE**

Ici, les ceps de vigne sont respectés... et respectables.







**5400**  
PIEDS DE VIGNE

Le vignoble, repose sur des terrains argilo-calcaires et sablonneux, portés par des sous-sols argileux.

Cette typicité du terroir est renforcée par la diversité des cépages plantés : Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Sémillon et Cabernet Franc.

Les pieds de vigne sont répartis sur des parcelles plantées de cépages différents et séparées les unes des autres.

Ce parti-pris de vinification parcellaire permet à chaque unité de murir à son rythme.

CHAQUE  
PARCELLE  
EST  
UNIQUE





## DES CUVES SOUS CONTRÔLE PERMANENT

Une fois récolté et sélectionné sur table de tri manuelle, le raisin fermente dans des cuves de taille moyenne. Les équipements informatiques performants assurent la thermorégulation constante de chaque cuve, sous la vigilance du maître de chais.

Commence ensuite l'assemblage. L'équilibre entre les différents cépages procure aux différentes cuvées toute leur finesse et leur personnalité.

---

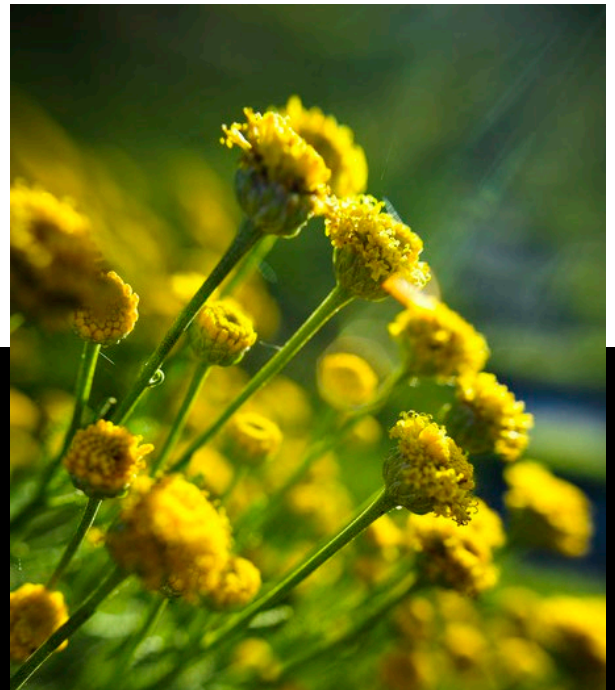


## OBSERVER LE TERROIR ET LE LAISSER S'EXPRIMER

L'homme et son environnement sont au coeur des préoccupations de la propriété. Depuis le millésime 2004, les méthodes de culture et de production respectent les engagements HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)

La démarche promeut une terre vivante, où les interventions de l'homme sur la vigne sont limitées au strict nécessaire, dans le respect de la faune, de la flore mais aussi de la santé des exploitants et des consommateurs.

De la grappe à la bouteille, nous apportons le plus grands soin à chaque étape du cycle de production afin de garantir des vins sains et authentiques.

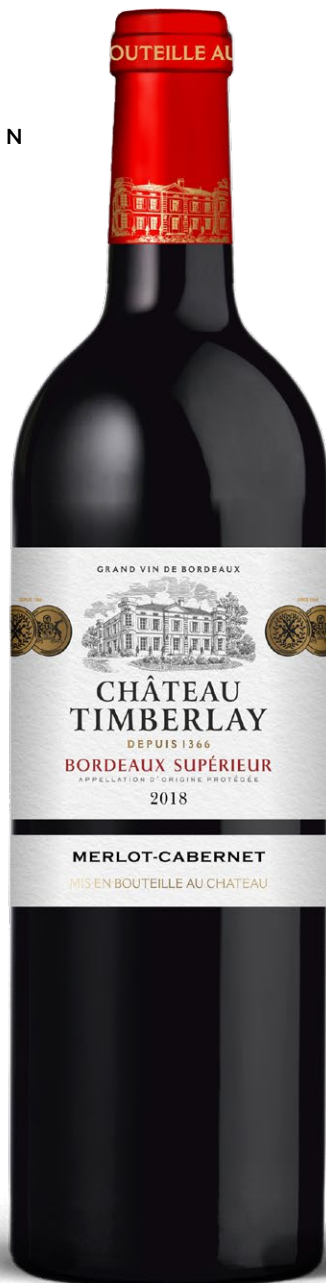


DANS LE RESPECT  
DE LA FAUNE, DE LA FLORE

CHATEAU  
TIMBERLAY

## APPELLATION

Château Timberlay  
Bordeaux Supérieur



## DÉGUSTATION

Dans sa superbe robe d'un rubis soutenu, ce vin limpide et brillant exhale un nez complexe de fruits rouges (mûres, cassis, fraises) et d'élégantes notes boisées et épicées. D'une très belle structure, offrant beaucoup de fraîcheur, il est rond et charnu et délivre des tanins d'une grande délicatesse. Sa longue évolution en bouche s'achève sur des nuances de vanille et de cannelle.



### CÉPAGES

Merlot, Cabernet Sauvignon  
et Cabernet Franc



### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

86 hectares



### SOL

Sables argileux



### AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans



# CHATEAU TIMBERLAY

## APPELLATION

Château Timberlay  
Cuvée Prestige Rouge  
Bordeaux Supérieur



## HISTORIQUE

Château Timberlay a créé une cuvée de Prestige rouge provenant de raisins des meilleures parcelles du domaine. La vendange est intégralement manuelle et minutieusement triée. L'assemblage est équitablement effectué entre le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Cette cuvée de Prestige est traditionnellement vinifiée dans des cuves en béton thermo-contrôlées.

## DÉGUSTATION

La Cuvée Prestige du Château Timberlay est un vin fin avec une intense couleur et un bouquet élégant de fruits mûrs, relevé de notes de vanilles, d'épices et de toasté. Ce vin charpenté, riche et équilibré présente des tannins doux et soyeux, et une délicieuse et longue fin de bouche avec une touche boisée.



### CÉPAGES

Merlot, Cabernet Sauvignon



### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Sélection des meilleures parcelles  
de Château Timberlay



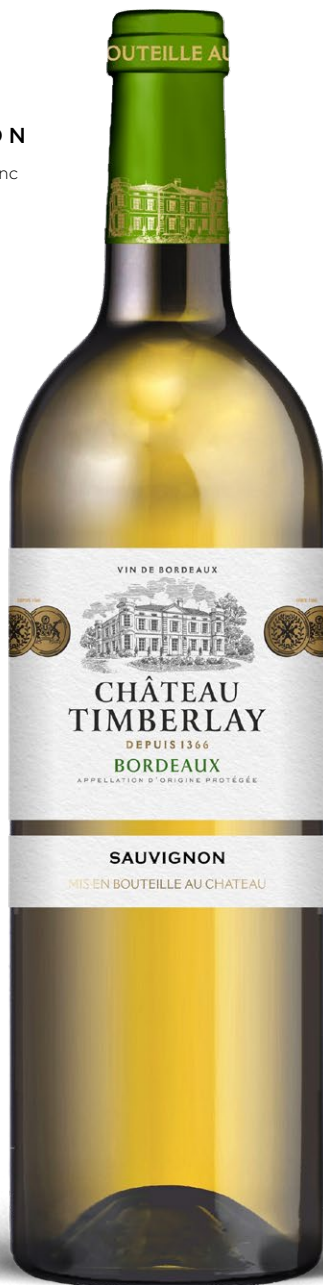
### SOL

Sables argileux

CHATEAU  
TIMBERLAY

## APPELLATION

Château Timberlay blanc  
Bordeaux



## DÉGUSTATION

Le Château Timberlay Blanc a une belle teinte jaune dorée. Le nez est élégant, fin et expressif où l'on découvre un mélange de fleurs blanches, de pêche et de citron. En bouche, l'attaque est douce. Le vin apparaît fruité, rond et équilibré. Il est vif avec une finale longue et plaisante.



### CÉPAGES

Sauvignon Blanc, Sémillon



### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

3 hectares



### SOL

Sables argileux



### AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

## APPELLATION

Crémant de Timberlay  
Blanc

CHATEAU  
TIMBERLAY



## DÉGUSTATION

Robe jaune or avec de fines bulles.  
Expressif avec des arômes de fruits  
secs. Fin et élégant, ce vin révèle  
une belle fraîcheur tout en harmonie.  
Ce vin se dégustera parfaitement  
à l'apéritif comme en dessert, et  
pourra accompagner vos plats tout  
au long du repas.



**CÉPAGES**  
Merlot, Sémillon



CHATEAU



TIMBERLAY



# CHÂTEAU TIMBERLAY

100 Chemin de Daubiac,  
33240 Saint-André-de-Cubzac

