



Château
TOUR SAINT-FORT
SAINT-ESTÈPHE



Lieu dit Laujac - 1, route de la Villotte - 33180 Saint-Estèphe
contact@chateausaintfort.com



BARON D'ESTOURS

2016 DU CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT

SURFACE DU VIGNOBLE 14 ha et 24 ca.

PRODUCTION 10 000 bouteilles.

CÉPAGES Merlot 55 %, Cabernet Sauvignon 45 %.

AGE MOYEN DU VIGNOBLE 55 ans.

TYPE DE SOL Graves fines et sableuses sur un sous sol calcaire dit de « Saint-Estèphe », ou calcaire argileux datant de l'Eocène.

VITICULTURE Travail du sol et lutte phytosanitaire raisonnée.

VENDANGES Manuelles en cagettes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE Fermentation en cuves inox thermorégulées Opérations journalières de remontages avec arrosage du chapeau Fermentation malolactique en cuve.

ELEVAGE 50 % en barriques de chêne français.



Château
TOUR SAINT-FORT
SAINT-ESTÈPHE

Au travers de son histoire, le Château Tour Saint-Fort est un témoin de l'histoire récente des vins de Bordeaux.

Comme lui beaucoup de « petits » Châteaux ont parfois disparus au cours des derniers siècles.

Les crises de production qui ont frappé, notamment entre 1850 et 1900 (arrivée de l'Oïdium, du Phylloxéra, et du Mildiou à Bordeaux), et/ou économiques, ont eu raison de nombreuses propriétés.

Ainsi le Château Tour Saint-Fort au cours de son histoire a porté le nom de « Maison Cazeaux », Château Pineau, Cru Tour Pineau, et enfin Tour Saint-Fort.

Le lien entre ces différents propriétaires : la terre, la vigne et quelques vestiges.

www.chateautoursaintfort.com