



Château
TOUR SAINT-FORT
SAINT-ESTÈPHE



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



BARON D'ESTOURS

2019

DU CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT



ASSEMBLAGE Merlot 60 %, Cabernet Sauvignon 37 % et Cabernet Franc 3 %.

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE 50 ans.

SOL ET SOUS-SOL Graves fines et sableuses sur un sous-sol calcaire dit de Saint-Estèphe.

VITICULTURE Entretien des rangs par outils, sans herbicides. Lutte phytosanitaire raisonnée.

VINIFICATION Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation maîtrisée par système de thermorégulation automatique (chaud et froid) avec drapeau dans les cuves inox. Remontages réguliers. Fermentation malolactique en cuve.

ÉLEVAGE 80 % en cuve et 20% en barrique d'1 ou 2 vins.



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.

On peut encore voir l'ancien cuvier à étage, il a été probablement construit à la fin du 19e siècle (le pignon que formait la travée centrale a toutefois été arasé). C'est le seul élément qui subsiste de l'ancien cru la Tour du Château Pineau, avec le mur d'enceinte.

www.chateausaintfort.com

