



*Château*  
**TOUR SAINT-FORT**  
SAINT-ESTÈPHE



Lieu dit Laujac - 1, route de la Villotte - 33180 Saint-Estèphe  
[contact@chateausaintfort.com](mailto:contact@chateausaintfort.com)



# CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT

2015 AOC SAINT-ESTÈPHE  
CRU BOURGEOIS



**SURFACE DU VIGNOBLE** 14 ha et 23 ca.

**PRODUCTION** 32 000 bouteilles.

**CÉPAGES** Cabernet Sauvignon 37 %, Merlot 51 %  
Petit Verdot 12 %.

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE** 50 ans.

**TYPE DE SOL** Graves-sableuses fines sur sous-sol  
argileux ou argilo-calcaire de l'Éocène.

**VITICULTURE** Travail sévère du sol,  
avec une conduite viticole durable.

**VENDANGES** Les raisins sont ramassés à la main,  
triés et sélectionnés puis transportés dans  
de petites caisses.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE** Après la cuvaision,  
macération à froid pendant 3 jours.

Fermentation alcoolique en cuves acier  
thermorégulées. Délestage et remontages pendant  
la phase de fermentation. Macération post-fermen-  
taire de 4 semaines. Fermentation malolactique en  
cuve et en barriques.

**ELEVAGE** Pendant 18 mois en fûts de chêne français,  
40 % neufs.



*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 Mil-  
diou à Bordeaux), et/ou économiques, ont eu raison de nom-  
breuses 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.

[www.chateautoursaintfort.com](http://www.chateautoursaintfort.com)



CRU BOURGEOIS



*Château*  
**TOUR SAINT-FORT**

*Saint-Estèphe*

2015

