



Château
TOUR SAINT-FORT
SAINT-ESTÈPHE



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



CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT

2017 AOC SAINT-ESTÈPHE
CRU BOURGEOIS

SURFACE DU VIGNOBLE 11,01 Ha.

RENDEMENT 44 hl/ha.

PRODUCTION 21 000 bouteilles.

ASSEMBLAGE Merlot 49 %, Cabernet Sauvignon 42,5 % et Petit Verdot 8,5 %.

AGE MOYEN 50 ans.

TYPE DE SOL Terroir de graves fines à limono-argileux sur socle calcaire, dit « Calcaire de Saint-Estèphe ».

VITICULTURE Travail du sol sous le rang, avec un enherbement maîtrisé dans le rang. Conduite du vignoble en « viticulture raisonnée » avec réduction des intrants phytosanitaires. Vendanges mécaniques à 80 %.

VINIFICATION & ÉLEVAGE Après un premier tri à la parcelle, un deuxième tri est effectué. Le début de cuvaison se fait à basse température (entre 6 et 10°C).

La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox thermorégulée, à une température maximum de 28°C. Après la fermentation malolactique, les vins sont élevés à 100% en barrique de chêne français (30 à 35 % neuve) durant 12 à 16 mois.



Le Point

JACQUES DUPONT

15/20

Vin & Spirit

90/100



Anthocyanes

Yohan Castaing

90/100

JAMES SUCKLING

90/100

www.chateautoursaintfort.com