



*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

2018 AOC SAINT-ESTÈPHE  
CRU BOURGEOIS

SURFACE TOTALE DU VIGNOBLE 11,01 Ha.

SURFACE CONCERNÉE 5,17 ha.

RENDEMENT 52 hl/ha.

PRODUCTION 36 000 bouteilles.

CÉPAGES Merlot 51 %, Cabernet Sauvignon 39 %, Petit Verdot 10 %.

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 %.

DATE DES VENDANGES du 1<sup>er</sup> au 10 octobre 2018.

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 (33 % neuve) durant 13 mois.



**Decanter**

JANE ANSON

90/100

**JEB DUNNUCK**

91/100

**Tenue de Vins**

SYLVIE TONNAIRE

93/100

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

16/20

*Yves Beck*

92/100

**JAMES SUCKLING**

92/100

MARKUS  
DEL MONEGO



90/100