



Château
TOUR SAINT-FORT
SAINT-ESTÈPHE



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



CHÂTEAU TOUR SAINT-FORT

2019 AOC SAINT-ESTÈPHE CRU BOURGEOIS

SURFACE TOTALE DU CHÂTEAU 10,56 Ha.

RENDEMENT 32 hl/ha.

CÉPAGES Merlot 65 %, Cabernet Sauvignon 30 %
et Petit Verdot 5 %.

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'Éocène.

VITICULTURE Travail du sol
et lutte phytosanitaire raisonnée.

VENDANGES Mécanique 80 % et manuelle 20 %.

DATE DES VENDANGES du 1^{er} au 10 octobre 2019.

VINIFICATION Macération pré-fermentaire
à 8-10°C pendant 2 jours. Fermentation maîtrisée
par système de thermorégulation automatique.
Durant la phase fermentaire, il y a une alternance
de délestage et de remontages avec une température
maximum de 28°C. Macération post-fermentaire
de 2 semaines.

Fermentation malolactique pour partie en barriques
neuves.

ÉLEVAGE 100 % en barriques de chêne français
(30 % de bois neuf) pendant une période
de 12 à 14 mois.



JAMES SUCKLING

91-92/100



**NEAL
MARTIN**

89-91/20

Decanter

JANE ANSON

90/100

Terre de Vins
SYLVIE TONNAIRE

93/100

Vins Beck

92/100



MARKUS
DEL MONEGO

92/100

Uecker-Sambor

90-93/100



CHRISTER
BYKLUM

89-91/100

