

CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE



HISTORIQUE

Fin 2011, Peter Kwok fait l'acquisition du Château Tour Saint Christophe avec sa fille Karen.

APPELLATION

Saint-Emilion Grand Cru

TOPOGRAPHIE

Le Château Tour Saint Christophe se situe à la limite des deux communes de Saint-Émilion et de Saint Christophe des Bardes.

TERROIR

Le Château surplombe de magnifiques terrasses en pierres sèches plusieurs fois centenaires sur un terroir argilo-calcaire.

SUPERFICIE

11,5 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

MODE DE CULTURE

Gestion parcellaire des sols et du vignoble.

Culture traditionnelle, taille en guyot mixte et pliage à plat, enherbement naturel entre les rangs, travail sur les sols sous le pied de vigne, ébourgeonnage, effeuillage subtil en été et vendanges en vert si nécessaire afin de respecter les équilibres environnementaux.

ENCÉPAGEMENT

80% Merlot
20% Cabernet Franc

RENDEMENTS MOYENS

35 hl/ha

VENDANGES ET VINIFICATIONS

Après les vendanges manuelles avec clayettes et un premier tri à la vigne, les raisins sont acheminés au chai et à nouveau méticuleusement triés.

Les raisins sont ensuite entonnés dans des barriques neuves pour leurs vinifications. Elevage dans les mêmes fûts pendant 18 mois – process de la vinification intégrale en barrique.

CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2011

ASSEMBLAGE

80% Merlot
20% Cabernet Franc

PRODUCTION ET MISE EN BOUTEILLE

7 000 bouteilles mises au Château sans collage ni filtration.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Belle couleur grenat, il révèle un nez avec des notes de minéralité où se mêlent des arômes de fruits noirs tels que la myrtille et la mûre. Le vin encore jeune dégage également des jolies notes boisées et d'épices. En bouche, le vin se montre dense avec une attaque sur le fruit, des tannins moelleux équilibrés par une belle tension et avec une finale longue et vive. Vin élégant typique de son terroir argilo-calcaire.

EQUIPE

Propriétaire :
Peter et Karen KWOK

Directeur Général :
Jean-Christophe MEYROU

Consultant Technique :
Michel ROLLAND

Directeur Technique :
Jérôme AGUIRRE

Chef de Culture :
Laurent PENEAU

Directeur Commercial :
Charles LEMOINE

