

LES TERRASSES

DE
TOUR SAINT CHRISTOPHE



HISTORIQUE

Fin 2011, Peter Kwok fait l'acquisition du Château Tour Saint Christophe avec sa fille Karen. Les Terrasses de Tour Saint Christophe est le second vin du Château.

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

40 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 acheminés dans des cuves ciments où ils fermenteront 10 à 20 jours. (Cuves de petits volumes afin de correspondre au mieux au parcellaire).

Mise en barrique immédiate après écoulage et fermentation malo-lactique dans celle-ci. Elevage de 15 à 18 mois en barriques de chêne neuves à hauteur de 60%.

*LES TERRASSES
DE
TOUR SAINT CHRISTOPHE
2011*

ASSEMBLAGE

90% Merlot
10% Cabernet Franc

PRODUCTION ET MISE EN BOUTEILLE

35 000 bouteilles mises au Château sans collage ni filtration.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Couleur avec une belle intensité, au nez les notes de fruits rouges et d'épices commencent à émerger, à l'aération ressort son côté racé de caractère minéral, en bouche une attaque sur le fruit avec une évolution sur les caractéristiques de ce grand 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

