



Château Tour Saint-Fort

Saint-Estèphe 2016



En effet, vous y trouverez moins de la moitié de cabernet sauvignon, 40% de merlot et le reste en petit verdot.

Les vignes ont plus de 50 ans et certaines parcelles sont centenaires.

La vinification est traditionnelle et adaptée au style du vin recherché.

Elle se fait après une macération pré-fermentaire à froid, elle est maîtrisée par un système de thermorégulation automatique (chaud et froid) dans des cuves inox.

Un délestage complet des cuves et/ou un ou plusieurs remontages sont réalisés chaque jour.

La Macération post-fermentaire peut durer de 3 à 4 semaines en moyenne en fonction de la structure des vins.

La construction du millésime s'accompagne d'un élevage en barriques d'un minimum de 12 mois, avec une gestion du boisé proportionné aux qualités des vins obtenus. Dans une règle générale, le pourcentage de bois neuf ne dépasse pas 40% dans le Château Tour Saint-Fort.

L'assemblage des différentes sélections va aboutir à la création de 2 vins de Saint-Estèphe :