



CHATEAU TOUR HAUT VIGNOBLE

Appellation : Saint-Estèphe

Terroir : ¾ graves profondes et ¼ argilo-calcaire

Cépages : Cabernet Sauvignon 55%
Merlot 40%
Petit Verdot 4%
Cabernet franc 1%

Surface vignoble : 6,5 ha

Vendanges : Partiellement manuelles

Vinification : Traditionnelle

Macération pré-fermentaire à froid pour la 1ère semaine. Remontage fractionné 24h/24 sur le début puis 3 à 4 remontages par heure.

Travail par cépage et par lot pour plus de précision dans les assemblages

Elevage : 12 mois en barriques (1/3 neuves)

Dégustation

Vin charpenté, robuste, sans agressivité. La bouche est ample, puissante bien équilibrée par sa structure grasse.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : viandes rouges, gibier.

Origine

Situé au nord de la commune de Saint-Estèphe, sur des coteaux faisant face à la Gironde, les vignes idéalement plantées sur des zones de graves et d'argile selon les cépages. Bénéficiant d'un bon drainage par l'effet de pente et des bienfaits du fleuve par des températures moins extrêmes que dans les terres. Les conditions idéales pour produire donne ce grand Saint-Estèphe.

La famille Braquessac, propriétaire depuis 1860, respecte sa terre et s'anime entre le père (ingénieur agronome) et le fils (diplômé d'œnologie) à faire meilleur chaque jour. Le résultat se fait vraiment sentir depuis le millésime 2002 avec plus de fruit et de précision aromatique.

