CHÂTEAU
TOUR DE CAPET
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU TOUR DE CAPET
2015

Saint-Émilion Grand Cru

CONDITIONS CLIMATIQUES

Floraison et nouaison précoces et relativement rapides pour assurer une bonne fécondation et prédisposer à une maturité homogène.

Un mois de juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne avant la véraison, qui apporte cette concentration. Les pluies abondantes d'hiver avaient créé des réserves suffisantes pour empêcher les vignes de trop souffrir pendant un été très chaud.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un millésime chaud et solaire au château. Après une phase végétative précoce à chaque étape, les vendanges ont commencé légèrement en avance par rapport aux années précédentes sur un état sanitaire parfait des raisins. La météo a été très clémente et a permis la maturation complète des raisins : nous avons donc pu choisir le niveau de maturité des raisins vendangés : un luxe !

DE LA VIGNE AU VERRE

Une maturation complète des différents cépages grâce à des mois d'août et de septembre assez secs, mais sans chaleur excessive.

Un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges, permettant d'attendre la maturité optimale de chaque parcelle sans redouter la dilution ou la pourriture. Les merlots ont atteint souvent les 14 degrés et les cabernets 13 degrés. L'état sanitaire était absolument parfait avec des acidités plus élevées que dans les autres millésimes très chauds de la région (2003 et 2009 par exemple) avec des peaux épaisses et bien mûres.

Des vinifications tout en douceur par pigeage permettant de mieux maîtriser le millésime.

Un élevage en barriques neuves et en barriques d'un vin pour une durée minimum de 12 mois.

DÉGUSTATION

« Un nez complexe de fruits noirs, tabac et épices légèrement toastées. Le fruit est mur, la bouche intense, les tanins fins et délicats. Un grand Saint Emilion parfait maintenant sur une viande grillée, idéal dans quelques années sur un

gibier.

- **Concours international de Lyon – Médaille d'or**
- **Concours mondial des Féminalises – Médaille d'or**
- **Challenge International du Vin – Médaille d'or**
- **Concours des Vinalies internationales – Médaille d'argent**
- **James Suckling – 92 pts**
- **Roger Voss, Wine Enthusiast – 90 pts**