CHÂTEAU
TOUR DE CAPET
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU TOUR DE CAPET
2018

Saint-Émilion Grand Cru

CONDITIONS CLIMATIQUES

Cette année 2018 aura été marquée par un hiver chaud et pluvieux.

Ce millésime a mis à l'épreuve le vigneron en raison des conditions climatiques difficiles voire même extrêmes. Après une période de pluie intense de novembre à juillet, propice au développement des maladies de la vigne, la situation s'est fort heureusement améliorée avec un été sec et ensoleillé qui a permis aux raisins d'arriver à maturité. La floraison a été précoce et rapide.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Très élégant sur des petits fruits rouges et noirs (cassis, groseille, framboise) et affichent en bouche un mélange de fraîcheur et de rondeur.

DE LA VIGNE AU VERRE

Le débourrement a été tardif et rapide, s'expliquant par des sols chargés en eau et des températures élevées en avril. La floraison a été précoce et rapide. Ce bel élan a continué et a permis des vendanges particulièrement sereines. Les faibles précipitations ont permis de vendanger toutes les parcelles à leur juste maturité.

Le contraste entre les journées chaudes et les nuits fraîches a favorisé la concentration aromatique des baies.

DÉGUSTATION

« Rouge fin et profond, belle concentration, pur St Emilion, légèrement fumé, bonne profondeur naturelle, très bon second vin. »

Note de dégustation de Steven Spurrier.

« La robe rouge sombre. Un nez puissant sur les fruits rouges et noirs avec des touches d'épices grillées. La bouche est épaulée par des tanins rustiques mais agréables. »

Note de dégustation de Fabrice Sommier.