

CHÂTEAU TOUR DE CAPET

SAINT-EMILION GRAND CRU

2019

Après un printemps idéal et une belle floraison, la canicule de juillet a été compensée par de fines pluies en août. Les raisins sont tous arrivés à maturité idéale, ce qui nous a permis d'exprimer tout le potentiel de notre terroir.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation : 11ha sur la commune de Saint-Hippolyte, à 25 mètres d'altitude.

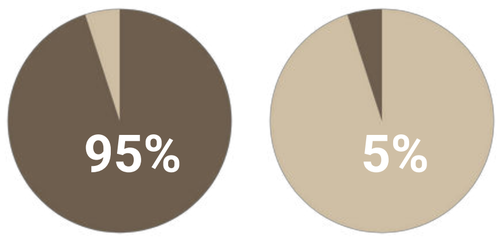
Terroir : sablo-limoneux, et zone argileuse ; quelques éléments calcaires en plaine issus des côteaux voisins.

Type de viticulture : Très peu interventionniste, aux principes de l'agroécologie. Un travail du cavaillon, semi d'inter rang avec des graines sélectionnées en fonction de nos terroirs. Il sera enfoui avant les premières chaleurs de l'été. Un premier tri du raisin se fera sur les pieds après la véraison.

Vendange : Les vendanges ont duré du 20 septembre au 2 octobre. Tri densimétrique des baies puis encuvage des baies entières par gravité.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuves béton non revêtues. Travail intra parcellaire avec un temps de macération de 4 à 5 semaines.

L'élevage se poursuit en barriques bordelaises constituées de chêne français dont 40% neuves, 30% d'un vin, 30% de deux vins pendant 12 mois. Chauffe légère à moyenne.



MERLOT MALBEC

Degré d'alcool : 14% vol.
Âge des vignes : Moyenne de 25 ans.
Densité de plantation : 6200 pieds/ha.
Rendement : 46 hL/ha.
Vigneron : Christophe Grenier

DÉGUSTATION

2019 est un millésime plein de potentiel : un nez marqué par des fruits murs, croquants et éclatant. La touche de Malbec définit par le côté poivre et épicé est typique de notre vin. La barrique est parfaitement intégrée dans le vin et nous donne cet équilibre en bouche. La finale élégante et fine termine la dégustation sur des tannins souples et soyeux. C'est un vin prêt à être dégusté aujourd'hui.

NOTES

Decanter	92
Antonio Galloni -Vinous	91
James Suckling	90