



## Château Tour Saint-Christophe 2020

Dès le début, le millésime 2020 révèle l'identité du Château Tour Saint-Christophe. Le nez révèle d'élégants arômes de mûres et de myrtilles, de délicates notes florales et un peu de craie. La structure puissante est soutenue par une belle acidité qui assure une fraîcheur juteuse. En bouche, un fruit compoté et du poivre noir avec une légère salinité.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Château Tour Saint-Christophe  |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | France   |
| Région                        | Bordeaux   |
| Sous-région                   | Saint-Emilion  |
| Appellation                   | AOC  |
| Millésime                     | 2020   |
| Format                        | 150 cl   |
| Température de consommation   | 16° - 18°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2040  |
| Cépages                       | Merlot, Cabernet Franc   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Numéro d'article              | 264520   |
| Accord mets et vins           | Fromage, Cuisine française, Plats de poisson raffinés, Gibier, Bœuf, Charcuterie |
| Avis                          | Wine Advocate 95/100<br>James Suckling 96/100                                    |



### Vinification

Le vin est élevé pendant 15 mois dans 40% de barriques neuves.

### Terroir

Les vignes, dont l'âge moyen est de trente ans, sont orientées sud-sud-ouest et bénéficient de conditions naturelles parfaites. Les sols sont composés d'argile et de calcaire.

### Histoire

Peter Kwock, qui a acquis le château en 2012 avec sa fille Karen, s'est immédiatement attelé à la restauration de la propriété. Son objectif était de faire revivre les terrasses de vignes en les démontant et en reconstruisant les murs en pierre sèche sur le modèle du 18e siècle. Au total, environ 1,5 km de murs en pierre ont été rénovés.

