



Château Tour Saint-Christophe 2025 (Subskription)

En termes de rapport qualité-prix, le Château Tour Saint-Christophe est l'un des survols absolus de Saint-Émilion ces dernières années et le millésime 2023 n'a pas dévié de la voie du succès. Nez floral avec des tons d'encens, de réglisse, d'herbes et de baies noires. Le vin est soyeux et frais, mûr et concentré. Il montre beaucoup de finesse et est complété par des tanins poudrés.

Producteur	Château Tour Saint-Christophe
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2060
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	264575
Accord mets et vins	Fromage, Cuisine française, Pièces de viande nobles, Gibier, Bœuf, Charcuterie
Avis	Vinous 97/100 James Suckling 96/100 Decanter 94/100 Falstaff 94/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Robert Parker 93/100

Vinification

Le vin est élevé pendant 15 mois da

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.

