



Château Tour Saint-Christophe 2018

Robe grenat très profonde, reflets violines, frange aqueuse légèrement plus claire. Les baies noires sont soulignées par des nuances de tabac et d'herbes aromatiques, ainsi que par un peu de réglisse et de bois noble. Etouffé, ce vin offre de la douceur, une structure fraîche, une texture élégante, des tannins fermes et porteurs et de l'adhérence. C'est un compagnon relevé et très polyvalent pour les repas. (Falstaff)

Producteur	Château Tour Saint-Christophe
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	15.0000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	264588
Avis	Falstaff 92/100 Robert Parker 94/100 James Suckling 97/100



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.

