



Château Tour Saint-Christophe 2025 (Subskription)

In termini di rapporto qualità-prezzo, Château Tour Saint-Christophe è stato uno degli assoluti protagonisti di Saint-Émilion negli ultimi anni e l'annata 2024 non si è discostata dal suo percorso di successo. Naso floreale con toni di incenso, liquirizia, erbe e bacche nere. Il vino è setoso e fresco, maturo e concentrato. Mostra molta finezza ed è arrotondato da tannini polverosi.

Produttore	Château Tour Saint-Christophe
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2060
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	264575
Adatto a	Formaggi, Cucina francese, Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Manzo, Salumi
Valutazioni	Vinous 97/100 James Suckling 96/100 Decanter 94/100 Falstaff 94/100 Antonio Galloni (Vinous) 95/100 Robert Parker 93/100

Vinificazione

Il vino viene affinato per 15 mesi in barrique nuove al 40%.

Terroir

Le viti, la cui età media è di trent'anni, sono esposte a sud-sud-ovest e godono di condizioni naturali perfette. I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.





Storia

Peter Kwock, che ha acquistato lo Château nel 2012 insieme a sua figlia Karen, si è immediatamente impegnato a restaurare la proprietà. Il suo obiettivo era quello di far rivivere le terrazze del vigneto smantellandole e ricostruendo i muri a secco nello stile del XVIII secolo. In totale, sono stati ristrutturati circa 1,5 km di muri in pietra.

