

Château Tour Renaissance Saint-Emilion Grand Cru Classé Elevé en fûts de chêne

L'AOC Saint-Emilion Grand Cru partage la même zone de production que celle de Saint-Emilion. Cependant, pour mériter l'AOC Grand Cru, il faut s'imposer d'importants critères qualitatifs, notamment, un rendement de base maximal limité à 40 hl/ha. Ce rendement bas, l'un des plus exigeants du Bordelais, oblige les producteurs à limiter la charge de la vigne, afin que les baies de raisins soient très concentrées en éléments colorants, tanniques et aromatiques. Par ailleurs, l'agrément impose deux dégustations, dont l'une après un élevage obligatoire de 12 mois.

Le vin

Situation : Sur la commune de St Supplice de Faleyrens
Superficie du vignoble : 4 hectares
Terroir : Croupe de graves
Cépages : Merlot noir 80%, Cabernet Sauvignon 20%
Vinification : Traditionnelle

Dégustation

Une jolie robe soutenue dans les tons rubis.
Un nez complexe et chaleureux où de fines notes boisées côtoient le fruit noir.
Bouche : un vin équilibré et harmonieux. Une légère prise de bois assure un maintien et agrémente la finale de jolies notes toastées.

Service

A servir avec un confit de canard, une côte de boeuf grillé, ou un camembert.

