

CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



Château Tour Saint Christophe se situe sur la commune de Saint Christophe des Bardes à la limite de Saint-Émilion. Le vignoble du Château Tour Saint Christophe présente une particularité exceptionnelle à Saint-Émilion, il est en partie planté sur d'étroites terrasses aménagées où la vigne est jardinée en rangs serrés. Ce paysage en cascade se déploie sur le coteau de Cassevert dominant la combe de Saint Laurent.

Le Château Tour Saint Christophe a été acquis par Peter Kwok et sa fille Karen en 2012.

Le Château surplombe donc de magnifiques terrasses plusieurs fois centenaires sur un terroir argilo-calcaire. Conscients de la richesse de cet héritage et afin de le préserver, Peter Kwok a entrepris de restaurer la propriété. L'objectif fut de faire revivre ce vignoble en terrasses avec le « démontage » et la reconstruction de cet appareillage en pierres sèches tel qu'il avait été édifié au XVIII^e siècle. Environ 1,5km de murs en pierres ont été rénovés en retaillant chaque pierre à la main, ce travail titanesque permet de garder l'aspect originel de ce lieu-dit unique.

Les vignes, dont l'âge moyen est de trente ans, sont orientées Sud Sud-Ouest et bénéficient d'une exposition idéale et de conditions de drainage naturel parfaites. Une partie du secret de la complexité et de la qualité de notre terroir demeure dans cette contexture.

DÉGUSTATION

Les reflets couleur violine sont déjà une invitation à la dégustation. Au nez, les arômes de mûre, de cerise noire croquante et juteuse, de sureau et d'épices se développent, se complètent, s'entrelacent sans se confondre, ils restent purs, nets. En bouche, le terroir s'impose encore et toujours : des tannins ciselés, bien rangés, une tension remarquable, une finale saline et très persistante.

CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2023 - FACTS

SUPERFICIE	23 hectares
ASSEMBLAGE	80% Merlot - 20% Cabernet Franc
SOLS	Argilo-calcaire
DATES VENDANGES	18 septembre au 7 octobre
VINIFICATION	
Après une sélection méticuleuse sur pied et dans les chais, les raisins triés sont pour une partie acheminés dans des cuves en béton. Environ 25% de la récolte, est directement mis en barriques bordelaises, un itinéraire technique appelé « vinification intégrale », particulièrement bien adapté à certaines parcelles du Château Tour Saint Christophe. Pour plus d'autonomie, notre équipe chai a été formée à l'ouverture et la fermeture des barriques chez nos tonneliers partenaires. Le chai principal de vinification a été aménagé avec des cuves béton de contenances adaptées aux différentes parcelles du vignoble avec de grandes trappes qui facilitent le travail de pigeage. Deux autres chais ont été pensés pour la vinification en barrique et la fermentation malolactique avec des capacités de fortes amplitudes thermiques contrôlées.	
ÉLEVAGE	25% barriques neuves ; 60 % barriques d'un vin et barriques de deux vins ; 15% foudres ronds pendant 18 mois
PRODUCTION	88 000 bouteilles
DEGRÉ ALCOOLIQUE	14,5 %



FR-BIO-01
Agriculture France



CHATEAU BELLEFONT-BELCIER - CHATEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE - ENCLOS TOURMALINE - CHATEAU HAUT-BRISSON - CHATEAU LA PATACHE

ENCLOS DE VIAUD - CHATEAU LE REY

164 route Pierre Jean 33330 Saint Christophe des Bardes, France

Tel : +33 5 57 24 77 15 - Fax : +33 5 57 74 43 57- contact@vignoblesk.com - www.vignoblesk.com