



Wijnfiche

Château Tour Saint Fort – C.B. St. Estèphe FRANKRIJK (SAINT-ESTÈPHE) – 2015

Domein

Ch. Tour Saint Fort

Dit domein van 14 hectare ligt in Saint-Estèphe, op een plaats genaamd Laujac, ten zuiden van de Pez-sector. Bijna geheel verwoest tijdens de tweede oorlog, werd dit pand gereconstrueerd vanaf de komst van Jean-Louis Laffort in 1992. Het domein brengt 2 oude wijngaarden samen: La Tour du Château Pineau Saint-Estèphe en een deel van Château Saint-Estèphe. Eerder, onder impuls van de heer Pineau, won het Château de eerste prijs op de tentoonstelling in Luik in 1905. Maar de echte wederopstanding gebeurde in 1992. De druivelaars van deze wijn zijn meer dan 50 jaar oud. Het doel is om kwaliteitsdruiven te produceren met respect voor het milieu.

Vinificatie

De wijngaarden bevinden zich op fijne zandgrond op een onderbodem van klei. De druiven worden met de hand geoogst, gesorteerd en geselecteerd en vervolgens in kleine kratten vervoerd. Na het op vat brengen is er een koude maceratie gedurende 3 dagen. Zodra de alcoholische gisting begint, wordt deze automatisch geregeld met een thermoregulatiesysteem in de roestvrijstalen vaten, met regelmatig overpompen. Er is een post-gisting maceratie gedurende 4 weken. De malolactische gisting vindt gedeeltelijk plaats in eiken vaten.

Smaak

De wijn heeft een diepe kleur met paarse fonkelingen. Het expressieve, intense boeket is fruitig, met vooral zwarte bessen, en toont aardse tonen van truffel. In de mond is de wijn vol, geconcentreerd en zacht, met een rijke waaier aan aroma's, wat de nobele oorsprong van deze wijn bevestigt. De tannines zijn aanwezig, maar na enkele jaren op fles zijn deze zeer te genieten, de wijn heeft een kwaliteitsvolle structuur.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Lamskoteletjes | Wild | Rundsvlees

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (51%), Cabernet Sauvignon (37%), Petit Verdot (11%), Cabernet Franc (1%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 17-18°C

