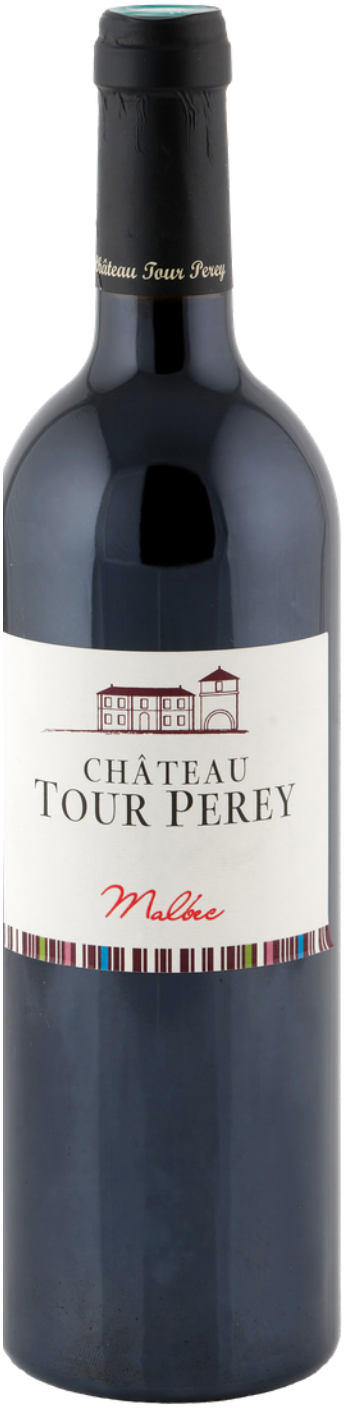

CHÂTEAU TOUR PEREY

Malbec

Voici le mono-cépage du Château Tour Perey. Issu d'un terroir précoce, ce 100% Malbec est le résultat d'une approche de sélection parcellaire. Vinifié comme ces grands frères de l'AOC Saint-Emilion ; ce cru dévoile des arômes de fruits noirs et d'épices qui s'entremêlent à un boisé justement dosé. L'élégance de la trame tannique se distingue et donne à la finale complexité et persistance.

AOC : Bordeaux
Superficie : 0.5 ha
Densité : 45hl/ha
Taille : Guyot Double
Sol : argilo-graveleux
Age Moyen du vignoble : 45 ans
Culture : lutte raisonnée - Enherbement et travail des sols.
Assemblage : 100% Malbec

Particularité : parcelle d'un seul tenant
Vendanges : manuelles

La vinification se fait en cuves béton thermorégulées..

Une macération pré-fermentaire à froid précède une cuvaison de 5 à 6 semaines après fermentation alcoolique.
La fermentation malolactique quand à elle a lieu à 100% en barrique.

Suit un élevage sur lie et un bâtonnage pendant 3 mois avant que le vin finisse son élevage en barrique de 100% chêne Français pendant 12 mois. Barrique d'un vin.

En carton de 6 couchées

DOMAINE TOUR PEREY
chateau.tour.perey@orange.fr
JEAN-LUC & CÉLINE MARTEAU PROPRIÉTAIRES
TEL: 06.80.07.43.82 // 06. 71.21.44.62

www.domainetourperey.fr