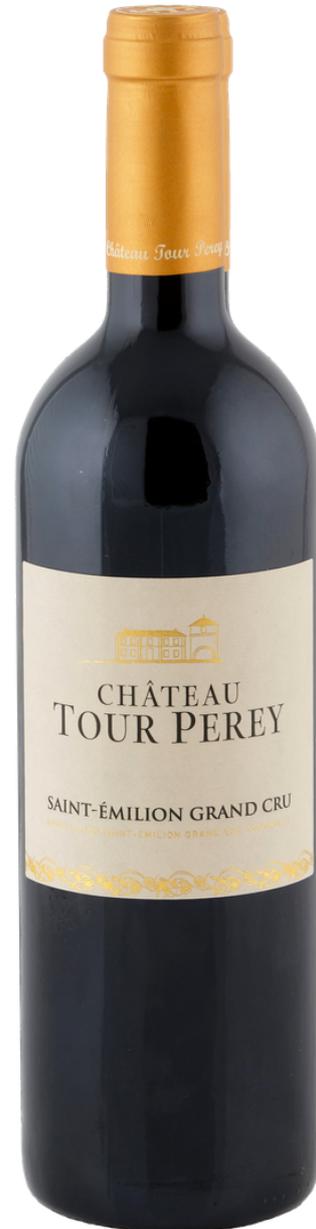




# CHÂTEAU TOUR PEREY

SAINT-EMILION GRAND CRU



Sur un terroir qui favorise puissance et élégance, Château Tour Perey incarne le meilleur de Saint-Emilion. Au fil des millésimes, le travail de fond effectué sur les parcelles et au chai abouti sur une trame aromatique de terroir, faite de fruits rouges bien mûrs, de notes de vanille et de tannins soyeux.

**AOC :** Saint Emilion Grand Cru

**Superficie :** 5.7 ha

**Densité :** 48hl/ha

**Taille :** Guyot Double

**Sol :** Croupes argilo-graveleuses

**Age Moyen du vignoble :** 70 ans

**Culture :** lutte raisonnée - Enherbement et travail des sols.

**Assemblage :**

70% merlot

20% cabernet sauvignon

10% cabernet franc

**Particularité :** D'un seul tenant

**Vendanges :** manuelles

La vinification se fait en barriques de 500 litres et 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 neuve de 100% chêne Français pendant 18 mois.

En caisse bois de 6 ou 12 couchées

CHÂTEAU 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](http://www.domainetourperey.fr)