

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU TOUR DES TERMES

AOC SAINT ESTEPHE



Le Château Tour des Termes a une histoire familiale qui remonte à plusieurs siècles, ce qui est très inhabituel à Saint-Estèphe. Le vin du château se distingue dans l'appellation Saint-Estèphe par sa finesse et son élégance, grâce à plusieurs facteurs : une sélection de nos meilleurs terroirs, une plantation atypique avec une majorité de Merlot, un vignoble arrivé à pleine maturité, des méthodes de culture respectueuses de l'environnement. (TERRA- VITIS et HVE3).



2/3 Graves pyrénéens, 1/3 Argilo-calcaire.
15 hectares.



Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermo-régulées Élevé 12 mois en barrique de chênes. 30% de bois neuf. Mis en bouteilles au château.



60 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot



Rendement : entre 40 et 50hl / ha.
Travail du sol mécanique. Culture raisonnée.
Tri des raisins à la vigne.



Température de service : 17 / 18 °C Décanter 1 à 2 h avant le service Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel à consommer avec des Viandes : Rôti de boeuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmi avec Fromages : Comté, brebis, camemberts



MILLESIME 2019 : 93-94 James Suckling, 91-93 Yves Beck, 93 Wine Enthusiast

MILLESIME 2018 : 93 James Suckling, 95 Forbes, 91 Decanter



UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.com