



Château Tour Calon

Appellation d'origine contrôlée (A.O.C) « Montagne Saint Emilion »

Cépages => 88% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc

Commentaire de dégustation :

A l'Œil => Robe de couleur rouge sombre et intense avec des reflets pourpres

Au Nez => Arômes de fruits rouges très mûres, des gousses de vanille puis notes de cèdre
et légèrement truffé

En Bouche => Vin dense et puissant avec des tanins assouplis

Type de sol => Argilo-calcaire

Age des vignes => 40 ans

Vinification => Macération à froid en cuves inox et collage aux blancs d'œufs en fin d'élevage

Viticulture => Vin biologique et taille en guyot simple

Elevage => En barrique, bonde dessus d'abord, puis bonde de côté par la suite

Température de service => 18 à 20°C

