



CHATEAU TOUR SAINT ANDRE

Lalande de Pomerol

2007

Equilibre et Finesse

Les conditions particulière de l'été et surtout de l'automne en 2007 ont permis d'élaborer des vins avec un équilibre inédit qui convient parfaitement aux exigences de l'amateurs de grands vins de Bordeaux modernes : alcool modéré, tanins souples, nez complexe sans excès de bois.

La sélection des parcelles et des terroirs à l'origine du TOUR SAINT ANDRE 2007 a permis d'assembler de jeunes Merlots, gorgés de fruits et de couleur avec un tannin bien fondu, avec des Cabernet Francs denses, serrés, à l'arôme original. Le résultat est équilibré et particulièrement typé.

Comme à son habitude, TOUR SAINT ANDRE est un vin facile à appréhender, destiné au plaisir simple sans être dénué d'une certaine capacité de garde en bouteille. Mais 2007 a conféré à cet assemblage un caractère rafraichissant et subtil tout à fait remarquable. Un vin plaisir pour toutes les occasions à surtout ne pas manquer d'un rapport qualité/prix exceptionnel dans la région !

2007 est le dernier millésime produit par André CHATONNET disparu le dernier jour des vendanges.

Dégustation Pascal CHATONNET – Juin 2009

« Couleur assez soutenue, jolis reflets rubis à peine ambrés. Le nez à l'attaque est net et assez intense. On retrouve les classiques notes de fruits rouge typiques au Cabernet franc et des notes plus tabac et automnale caractéristique du Merlot en 2007. L'attaque en bouche est fine, très délicate ; le tannin est présent mais sans sécheresse avec juste ce qu'il faut d'acidité en finale. Une belle finesse qu'un léger caractère boisé vient anoblir et enrichir la finale. Une superbe réussite de la région de Pomerol en 2007 ! »



TOUR SAINT ANDRE

Lalande de Pomerol

2007

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	Second vin du Château Haut-Chaigneau
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud et Est-Ouest (50° :50)
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux et gravelo-sablo-argileux (majeure partie) sur le plateau de Chevrol de la commune de Néac situé à proximité de Grand Ormeau et des Cruzelles sur Lalande de Pomerol.
<u>Assemblage :</u>	55% Merlot – 45% Cabernet Franc
<u>Age moyen des vignes :</u>	25 ans
<u>Porte-greffe :</u>	33909C, SO4, 5BB, 196-17 CI
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	12 mois en fûts de chêne dont 70 % de bois de deux vins et 30 % de bois de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare
<u>Production :</u>	40 000 bouteilles en 2007.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux, vente directe et propriété pour particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Réception sur rendez-vous, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET – Jeanine & André CHATONNET 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet