



# CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ

Lalande de Pomerol

1999



Situé sur la commune de Néac, dans l'appellation Lalande de Pomerol, le Château TOUR SAINT-ANDRÉ exploité par André Chatonnet est produit sur le site de HAUT-CHAIGNEAU. Il possède un encépagement équilibré entre le Merlot noir, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. Chaque parcelle est récoltée à maturité optimale et vinifiée séparément de manière à optimiser les assemblages. Les vins sont élevés en barriques en caves souterraines pendant 12 mois.

CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ 1999



**Médaille d'Argent :**

Master des vins de Luxembourg  
Concours Mondial du Vin de Bruxelles

**Médaille de Bronze :**

Concours International de Mâcon

**Notes de dégustation :** Couleur dense, rouge sombre avec une nuance légèrement ambrée. Nez intense et très ouvert. Cette cuvée est souple et étoffée, avec un nez assez complexe dominé par des accents de réglisse et de fruits cuits.. En bouche, la présence tannique est certaine mais souple. La finale est relativement longue, rafraîchissante et laisse un doux parfum de havane. Si agréable à consommer aujourd'hui, le 1999 de Tour Saint André demande encore à s'épanouir. Un potentiel certain en raison de ses tanins bien présents et de son acidité particulièrement bien fondue. (P.CH, Avril 20001)

**Lu dans la presse (Juin 2001)**

**Guide des vins de propriété - Edition Gilbert & Gaillard - Vins magazine : Château Tour Saint André 1999 AOC Lalande de Pomerol \*\*\***

*• Une cuvée étoffée, dominée par des accents de réglisse et de fruits cuits. Le nez est très expressif. En bouche cette cuvée demande encore à s'épanouir...Du potentiel. •*

# CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ

## Lalande de Pomerol

### *FICHE TECHNIQUE*

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>   | 10 hectares   |
| <i>EXPOSITION :</i>               | Nord-Sud  |
| <i>GEOLOGIE :</i>                 | Terroir silico-argileux avec crasse de fer, au carrefour des sols argilo-calcaires de Montagne Saint-Emilion et graveleux de Pomerol. Parcelles modelées et drainées            |
| <i>ENCEPAGEMENT :</i>             | 40% Merlot noir - 30% Cabernet Sauvignon - 30% Cabernet Franc<br>(l'assemblage du vin peut varier d'un millésime à l'autre)   |
| <i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>     | 25 ans  |
| <i>PORTE-GREFFE :</i>             | 196/17, Riparia, 3309C, 101-14  |
| <i>VITICULTURE :</i>              | Traditionnelle  |
| <i>VENDANGES :</i>                | Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage  |
| <i>VINIFICATION :</i><br>les plus | Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise  |
| <i>ELEVAGE :</i>                  | 12 à 18 mois en fûts de chêne (dont 30% de fûts d'un vin, 30% de fûts de 2 vins et 30% de fûts de 3 vins, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation) |
| <i>RENDEMENT :</i>                | 45hl/ha   |
| <i>PRODUCTION :</i>               | 2 500 caisses   |
| <i>COMMERCIALISATION :</i>        | 50% à l'export, 40% aux particuliers, 10% sur place   |
| <i>VISITES DE LA PROPRIETE :</i>  | Réception sur rendez-vous, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.   |
| <i>PROPRIETAIRE :</i>             | GFA Vignobles J & A Chatonnet - Jeanine et André Chatonnet<br>33500 Néac - Tél : (33) 05 57 51 31 31 - Fax : (33) 05 57 25 08 93  |
| <i>CENOLOGUE CONSEIL :</i>        | Pascal Chatonnet                      e-mail : pchatonnet@libertysurf.fr  |