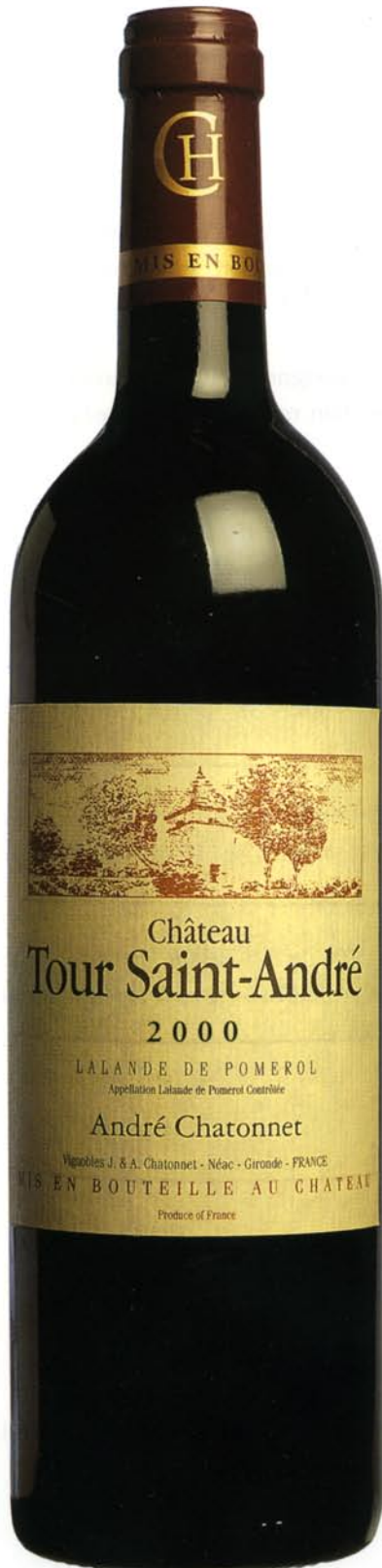




# CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ

Lalande de Pomerol

2000



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 à dominante Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc équilibré avec du Merlot Noir. Chaque parcelle est récoltée à maturité optimale et vinifiée séparément de manière à optimiser les assemblages. Les vins sont élevés en barriques partiellement neuves en caves souterraines pendant 10 mois.

CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ 2000



*Médaille d'Argent :*

Concours des vins d'Aquitaine de Bordeaux  
Concours Général Agricole de Paris

**Notes de dégustation :** Couleur assez dense, rouge sombre avec une nuance légèrement ambrée. Nez intense et ouvert avec des odeurs typiques de fruits secs, d'amande, de tabac brun, rehaussées de notes fleuries, avec une évolution intéressante sur des notes minérales de silex chaud. En bouche, l'attaque est franche, tannique et très souple grâce à une acidité bien fondue ; la finale est fraîche avec une note mentholée. La densité du vin est moyenne, avec une finale très friande. Un vin très agréable, facile à consommer dès aujourd'hui, avec un potentiel de bonification en bouteille à 2004. (PCH. Avril 2002).

VIGNOBLES J. & A. CHATONNET

# CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ

## Lalande de Pomerol

### *FICHE TECHNIQUE*

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	6 hectares en 2000
<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 - 20% Cabernet Sauvignon - 40% Cabernet Franc (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>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise
<i>ELEVAGE :</i>	10 mois en fûts de chêne (dont 10% de fûts de un vin et le solde en fûts de deux et trois vins, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<i>RENDEMENT :</i>	45hl/ha
<i>PRODUCTION :</i>	2 900 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 33500 Néac - Tél : (33) 05 57 51 31 31 - Fax : (33) 05 57 25 08 93
<i>CENOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet