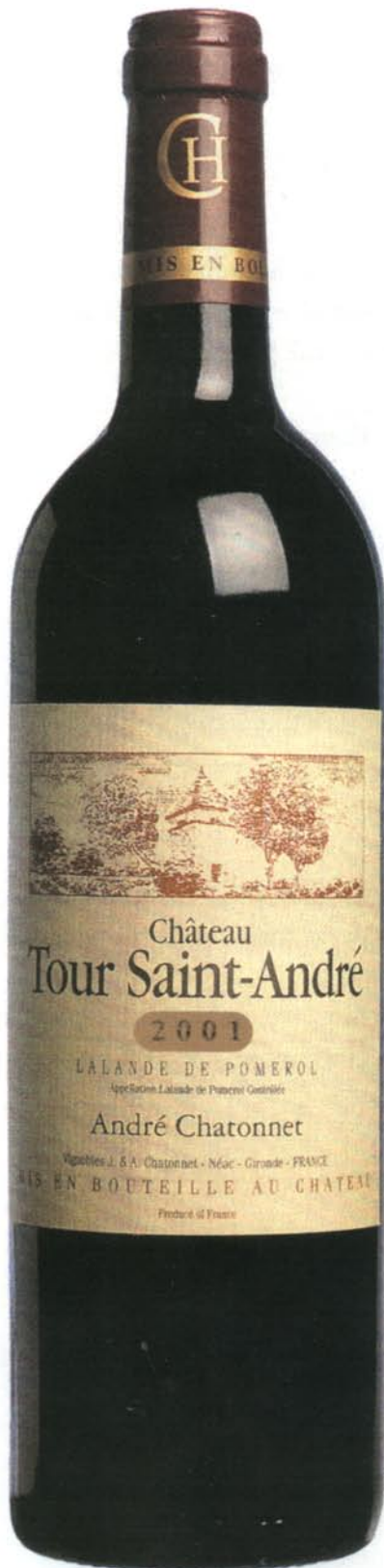




# CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ

Lalande de Pomerol

2001



Situé sur la commune de Néac, appellation Lalande-de-Pomerol, le Château TOUR SAINT-ANDRÉ est exploité par André et Jeanine CHATONNET sur le site du Château HAUT-CHAIGNEAU. Les vins sont produits à partir d'un encépagement dominé par le Cabernet franc et le Merlot. Les vins sont élevés dans les caves de HAUT-CHAIGNEAU en barriques de un et deux vins pendant 10 à 14 mois selon les millésimes.

Le style de TOUR SAINT-ANDRÉ est résolument axé sur le plaisir et la facilité de la dégustation. Ce vin est destiné à être apprécié jeune, sur le fruit. Son élaboration cherche à privilégier la souplesse, le fruit original et la finesse pour un plaisir rapide et facile. Son potentiel de garde optimum est de l'ordre de cinq ans tout en pouvant supporter un vieillissement plus long recherché par certains amateurs.

**Notes de dégustation :** Couleur moyennement intense, rouge grenat avec des reflets violets et une nuance légèrement ambrée en bord de verre. Nez assez intense, bien ouvert, facile à appréhender. On distingue d'abord des notes de fleurs blanches puis de confiture de cassis avec une évolution plus chaude et minérale à l'aération. Des notes légèrement boisées apparaissent à l'agitation avec une évolution épicée rappelant la cannelle, la réglisse et le havane. La finale évolue enfin sur des notes de pruneau à l'eau-de-vie très persistantes. Le tannin est présent mais discret, sans astringence excessive. La bouche est agréable et fraîche. Un vin facile à boire, qui donne un plaisir immédiat tout en possédant un bon potentiel de bonification avec une légère évolution en bouteille. Un excellent rapport qualité/prix. (PCH, Mai 2003).

# CHATEAU TOUR SAINT-ANDRÉ

Lalande de Pomerol

## *FICHE TECHNIQUE*

<i>SUPERFICIE DU VIGNOBLE :</i>	Second Vin du Château Haut-Chaigneau (potentiel de 10,5 ha environ en 2001)
<i>EXPOSITION :</i>	Nord-Sud et Est-Ouest (50 : 50)
<i>GEOLOGIE :</i>	Terroir silico-argileux et gravelo-sablo-argileuse (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
<i>ENCEPAGEMENT :</i>	35% Merlot noir - 55% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon
<i>AGE MOYEN DES VIGNES :</i>	25 ans
<i>PORTE-GREFFE :</i>	3309C, SO4, 5BB, 196-17 Cl
<i>VITICULTURE :</i>	Traditionnelle
<i>VENDANGES :</i>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage
<i>VINIFICATION :</i>	Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<i>ELEVAGE :</i>	10 à 14 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.
<i>RENDEMENT :</i>	48hl/ha
<i>PRODUCTION :</i>	5 600 caisses en 2001
<i>COMMERCIALISATION :</i>	Négoce de la place de Bordeaux, vente directe et propriété pour particuliers.
<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>	SCEV Vignobles Chatonnet - Jeanine et André Chatonnet 33500 Néac - Tél : 05 57 51 31 31 - Fax : 05 57 25 08 93
<i>CENOLOGUE CONSEIL :</i>	Pascal Chatonnet