



TOUR SAINT-ANDRÉ

Lalande de Pomerol

by Pascal CHATONNET

2011



Issu de la combinaison des meilleurs terroirs et du talent de vificateur-éleveur de Pascal CHATONNET, l'assemblage du merlot (60%) avec le cabernet franc (40%) de l'appellation Lalande de Pomerol produit une belle expression de l'élégance typique des grands vins de Bordeaux.

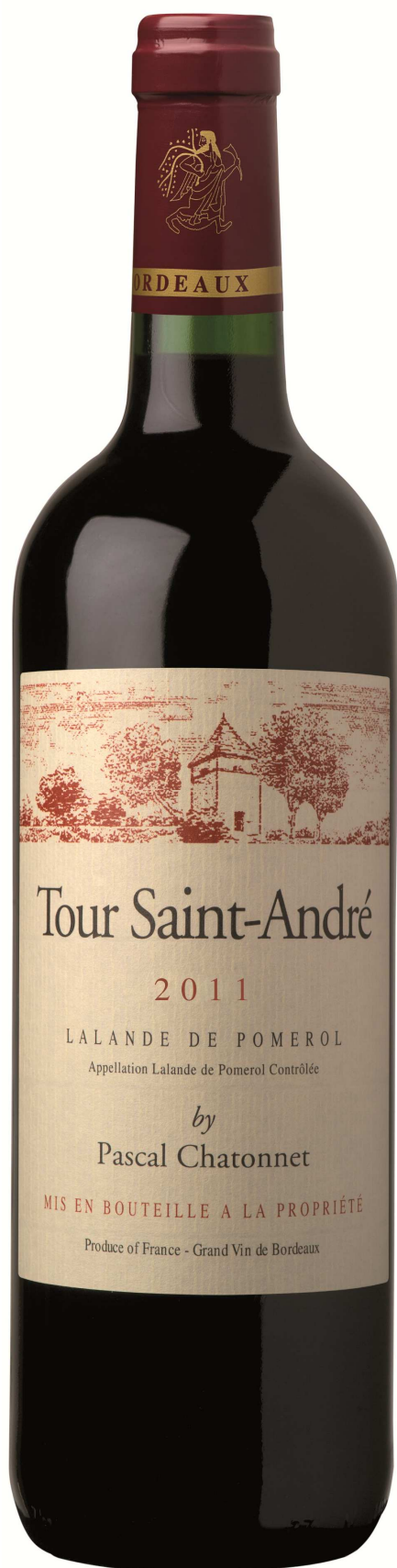
Le millésime 2011 de TOUR SAINT ANDRÉ a été produit en respectant les règles de l'agriculture raisonnée et durable avec, pour preuve, une réduction drastique de l'usage des pesticides. L'attestation « + Nature by EXCELL » certifie la réalité de cette démarche.

Pour plus d'informations : <http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr>



Commentaires de Dégustation Pascal CHATONNET, février 2013 :

« Belle couleur pourpre avec des reflets violets. Le premier nez est très floral, il développe ensuite une note plus chaleureuse de groseille cuite et de boisé légèrement caramélisé avec, en finale, la touche habituelle de cerise noire. En bouche, l'attaque est très souple, légère avec un développement tannique tout en souplesse. L'arôme de bouche est le miroir de celui noté au nez avec une touche de fruits noirs et de réglisse plus affirmée. Un vin plein de charme, facile et tout en finesse. »





Société de Distribution
des Vins des Vignobles Chatonnet

TOUR SAINT-ANDRÉ

Lalande de Pomerol

by Pascal CHATONNET

FICHE TECHNIQUE

<u>Exposition</u> :	Nord-Sud et Est-Ouest (50° :50).
<u>Géologie</u> :	Terroirs silico-argileux et gravelo-sablo-argileux (majeure partie) sur le plateau de Lalande de Pomerol.
<u>Assemblage</u> :	60 % Merlot – 40 % Cabernet Franc.
<u>Age moyen des vignes</u> :	≥ 25 ans.
<u>Porte-greffe</u> :	3309C, 101-14, RGM.
<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.
<u>Rendement</u> :	Environ 45 hectolitres par hectare.
<u>Production</u> :	25 000 bouteilles en 2011.
<u>Commercialisation</u> :	Négoce de la place de Bordeaux et export direct.
<u>Visites sur site</u> :	Au Château Haut-Chaigneau à NEAC, du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 et sur rendez-vous le week-end.
<u>Vinificateur-éleveur</u> :	DIONYSAL SARL Pascal CHATONNET 33500 NEAC Tél. : +33 (0)557 513 131. – Fax. : +33 (0)557 250 893 E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com