



CHATEAU TOUR CASTILLON

2008

Médoc

Cru-Bourgeois

FICHE TECHNIQUE

Surface du vignoble : 21 hectares

Terroir :

13,5 hectares de graves garonnaises de la moyenne terrasse du Mindel I reposant sur des calcaires éocènes en bancs massifs

3 hectares de calcaires en bancs massifs appartenant à la couche terminale des Calcaires de Couquêques

3 hectares de calcaires éocènes en bancs massifs avec placage d'argiles rubéfiées sur Civrac

1,5 hectares de sols de palus sur calcaires de Couquêques en bancs massifs

Encépagement :

55 % merlot

38 % cabernet sauvignon

5 % cabernet franc

2% petit verdot

Mode de conduite du vignoble :

Lutte raisonnable contre les parasites de la vigne

Pièges sexuels pour le ver de la grappe

Entretien de la flore des prédateurs grâce à un enherbement de tous les rangs

Effeillage thermique uniquement côté levant

Vendanges :

Mécaniques après tri sur vignes avec un deuxième tri dans les bennes de réception

Egrappage et éraflage avec une vis sans fin et une grille tournante synchrone et progressive sans foulage

Pré-assemblage à l'encuvage et mariage des vins de parcelle

Cuvier constitué de 11 cuves en ciment et 2 en inox de 120 hectolitres en moyenne

Vinification :

Cuvaisons longues sur-mesure avec pré-fermentation à froid si nécessaire

Contrôle de la température par cuves 26° à 28° max imum

Double système d'ajustement de la température : méthode du serpentín pour les fermentations malolactiques et pompe à chaleur pour les fermentations alcooliques

Deux remontages journaliers avec arrosage du chapeau de marc par un tourniquet

Ecoulagés avec extraction des tannins et de la couleur cuve par cuve variable selon les millésimes

Fermentations malolactiques en cuves de durée variable en fonction d'un suivi analytique deux fois par semaine

Grand vin issu du vin de goutte assemblé avec les meilleures premières presses

Elevage :

Descente en barriques en janvier/février sans filtration afin de conserver corps et couleur aux vins

Elevage en merrains sans manipulation d'une durée de 12 à 16 mois selon les millésimes avec une rotation de 30 % du parc de barriques

Parc de barriques constitué de 50 % de chênes français et de 50 % de chênes américains, Radoux fournisseur

Mise en bouteilles au bout de deux ans puis trois mois de repos avant la commercialisation

Production :

Rendements : 49 hectolitres/hectare depuis 2002

Nombre de cols : 46 000 - Château Tour Castillon 2008