

CHATEAU TOUR CASTILLON



FICHE TECHNIQUE

Surface du vignoble : 21,1234 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 Couquèques
- 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 Couquèques 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
- Effeuilage 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° maximum
- 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
- Ecoupages 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 25 à 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 : 45 000 de premier vin marque Château Tour Castillon - A. O. C. MEDOC
- 80 000 de second vin marque Moulin de Taffard - A. O. C. MEDOC

PROPRIETAIRE : M. Pierre PEYRUSE (E. A. R. L. des Vignobles Peyruse)
ADRESSE : « Castillon » SAINT CHRISTOLY MEDOC 33340
TEL : 33 (0)5 56 41 54 98 - FAX : 33 (0)5 56 41 39 19
e-mail : vignoblespeyruse@wanadoo.fr - web : www.vignoblespeyruse.com
www.tourcastillon.canalblog.com

VISITES : Du lundi au samedi de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 19 heures
RECEPTIONS : Tous les jours de la semaine sur rendez-vous