



CHATEAU TOUR DE YON



Château Tour de Yon 2019

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Exploité par l'Union de Producteurs depuis 2006, le Château Tour de Yon est situé sur la commune de Saint-Emilion, à l'ouest du village, sur les prolongements de ce prestigieux plateau, berceau de nombreux Grands Crus Classés.

Le lieu-dit Yon La Tour a donné son nom au Château dont le vignoble est planté de vieilles vignes et dominé par le cépage Merlot. L'élevage, particulièrement soigné en fûts de chêne, permet d'exprimer toute la complexité aromatique et l'élégance de ce vin.

TERROIR

Sablo-argileux avec crasses de fer

À LA VIGNE

Vendanges manuelles

VENDANGES

23/09/2019

VINIFICATION

Tri sélectif par l'utilisation d'un trieur optique
Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées
Macération pré-fermentaire à froid
Cuvaision longue de 30 à 35 jours
Fermentation malolactique en barriques neuves

ÉLEVAGE

Elevage de 14 à 16 mois en barriques de chêne français

CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet franc 25%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 4.77 ha

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir chambré.

ASPECT VISUEL

Le vin du Château Tour de Yon possède une robe pourpre aux reflets violacés.

AU NEZ

Ses arômes légèrement "toastés" dévoilent un boisé fin et délicat associé à des notes de fruits noirs.

EN BOUCHE

Le merlot s'exprime dans toute sa rondeur, avec une bouche suave et persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Se marie parfaitement avec une pièce de boeuf, tel un tournedos Rossini, ou un magret de canard rôti aux baies noires et au thym.



UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION / ARTEVINO

633 route de Castellet BP27, 33330 Saint-Emilion

Tel. 0557247071 - contact@udpse.com

www.passionsaintemilion.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Z1SGLF