

## **BORDEAUX SUPERIEUR** **Château Tour d'Auron**

De 10 hectare wijngaarden van het kleine Château Tour D'Auron zijn gelegen net buiten het 'Fronsac AOC.' gebied, op een plateau met enkele zeer mooi op het zuiden georiënteerde percelen. Ze zijn beplant met soms heel oude wijnstokken die een heel laag rendement halen, wat de kwaliteit van de latere wijn natuurlijk enorm ten goede komt! De kleibodem is enorm geschikt voor de Merlot-druif die dan ook 75% van de totale beplanting uitmaakt, de rest is 15% Cabernet Sauvignon en 10% Cabernet Franc. Het resultaat is dan ook een zacht type Bordeaux, stijl 'Saint-Emilion' als we het zo mogen stellen. Alles is hier gedaan om een hoogstaande kwaliteitswijn te maken: een strenge selectie van de geplukte druiven, een rijping van 18 maanden op gedeeltelijk nieuwe eiken vaten, een klaring met eiwit, enz.. Deze wijn is op zijn best tussen zijn derde en zevende of achtste jaar bij allerlei vleesgerechten en kazen. Schenken op 17 à 18 graden.

<b>Artikelnummer:</b>	615F
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appelatie:</b>	AC Bordeaux Supérieur
<b>Druivensoort:</b>	Merlot
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	6 - 12 maand

## **BORDEAUX SUPERIEUR** **Chateau Tour d'Auron**

Dans l'A.O.C. 'Bordeaux Supérieur' on peut trouver aujourd'hui des vins vraiment superbes. Les 10 hectares du Château Tour D'Auron sont situé juste en dehors de l'appellation Fronsac, sur un plateau comprenant des parcelles bien exposées au sud. Celles-ci sont plantées de vignes, dont certaines très vieilles, aux rendements très faibles, ce qui ne peut que profiter à la qualité du vin. Le sous-sol argileux est particulièrement bien adapté au cépage merlot qui représente 75% de l'encépagement, complété par 15% de cabernet-sauvignon et 10% de cabernet franc. Le résultat est un bordeaux suave, rond et souple, aux tannins bien enrobés, dans le style des vins de Saint-Emilion. Il est vrai que ce domaine viticole met tout en ouvre pour faire du grand vin : tri sévère des raisins vendangés, élevage en fûts de chêne partiellement neufs pendant 18 mois, collage au blanc d'oeuf, etc. Tous ces efforts et la qualité exemplaire du vin ont d'ailleurs éthéré compensés par plusieurs médailles. Ce vin peut se boire entre sa troisième et septième ou huitième année avec toutes sortes de plats de viande comme un steak de bouf par exemple, un gigot d'agneau, une pièce de gibier ou de la volaille, ainsi qu'avec la plupart des fromages.

<b>N°:</b>	615F
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	AC Bordeaux Supérieur
<b>Cépage:</b>	Merlot
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	de 6 à 12 mois