



Château Tour Seran 2010

Cru Bourgeois - AOC Médoc

À l'origine, ces 15 hectares d'un seul tenant appartenaient au Marquis de Ségur, surnommé par le roi Louis XV « le prince des vignes ». Le merlot règne en maître sur ce terroir exceptionnel situé en bord de rivière. Le charme et l'exposition de ce vignoble du Médoc permettent l'élaboration d'un grand vin structuré, dominé par des arômes de fruits rouges. Cultivé au cœur de cette nature généreuse où se mêlent papillons multicolores et coccinelles à points blancs, le Château Tour Seran nous enchante par son caractère précis et généreux.

Millésime 2010

2010 fut une année à la fois sèche et fraîche sur les terres de By. Les vins expriment une grande maturité, puissance et structure. Des fruits gourmands aux arômes de cassis et de cerise noire, des tannins vifs mais équilibrés et une belle acidité ; gage de longévité, sont les principaux caractères de ce grand millésime.

Vignobles

15 ha sur un terroir de croupes argilo-graveleuses. L'âge moyen des vignes est de 40 ans et la densité de plantation est de 7 000 pieds par hectare. Taille à guyot double. Traitements raisonnés et amendements organiques. Enherbement et travail des sols.

Assemblage

65% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 10% Petit Verdot

Vendanges

Vendanges manuelles. Double tri mécanique et manuel.

Vinification

Cuves inox plus larges que hautes (3.50m x 1.50m) créées par Jean Guyon pour augmenter le contact entre le jus et le marc. Cuves tronconiques thermo-régulées, macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision longue de 4 à 6 semaines après fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en barrique neuve pour 2/3 du volume.

Élevage

Bâtonnage sur lies pendant 3 mois, élevage 12 mois en barriques de chêne français.

Weinwisser - René Gabriel	18/20	Wine Advocate	89/100
Stephen Tanzer	89/100	Wine Spectator - James Molesworth	89/100
100% Blind - Andreas Larsson	90/100	Wine Enthusiast - Roger Voss	92/100
Falstaff Magazin	93-100/100	"Prune bien mure, café corsé et des saveurs épicées se fondent avec des tanins fermes dans ce vin d'une grande intensité."	
		Jancis Robinson	15,50/20
		James Suckling	90/100



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domains Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - infos@rollandeby.com - www.rollandeby.com