



## Château Tour Seran 2013

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 2013

C'est lors des années difficiles que les meilleurs terroirs révèlent toute leur magie. Malgré une saison difficile, nos Merlots étaient assez mûrs pour produire des vins ronds et fruités.

### 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.



DOMAINES ROLLAN DE BY

Domains Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - [infos@rollandeby.com](mailto:infos@rollandeby.com) - [www.rollandeby.com](http://www.rollandeby.com)