



Château Tour Seran 2014

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 2014

Le vignoble est en bon état sanitaire malgré un début d'année rude mais les vendanges se font sous le soleil d'Octobre. Tout est au rendez-vous pour fournir de beaux raisins dont découlera un style séduisant dès sa prime jeunesse. Il exprime des notes de fruits rouges mûrs, un boisé (notes de cèdre) généreux parfaitement intégré. Onctueux et savoureux.

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.

Yves Beck
Bettane & Desseauve

90-91/100
15.50/20

Wine Advocate - Neal Martin 91/100
"Le vin Tour Seran 2014 était impressionnant lorsque je l'ai dégusté en barrique. Désormais en bouteille, il tient sa promesse... hautement recommandé."
Wine Spectator - James Molesworth 89/100
Wine Enthusiast - Roger Voss 89/100
James Suckling 89/100
Vinous - Antonio Galloni 89-92/100



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