



## Château Tour Seran 2015

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 2015

Des conditions météo particulièrement idéales et une vendange uniforme caractérise ce millésime. Les vins sont harmonieux avec des saveurs de fruits bien mûrs comme la prune et les cerises, un boisé justement dosé apporte de la complexité. Des vins fins et élégants.

### 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. Cuvaison 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.

Falstaff Magazin	91-93/100	Wine Advocate - Neal Martin	88-90/100
Yves Beck - Beckustator	90-92/100	"Château Tour Seran 2015, assemblé par l'un des meilleurs sommeliers du monde Andreas Larsson, dévoile un bouquet frais de framboise et myrtille avec un boisé soigneusement intégré."	
		Jancis Robinson	16/20
		Decanter	88/100
		Vinous - Antonio Galloni	87-89/100



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](mailto:infos@rollandeby.com) - [www.rollandeby.com](http://www.rollandeby.com)