

Château Tour Seran 2017 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 2017

Une fois de plus épargnés des caprices de la météo grâce à notre proximité du fleuve et de l'océan, le 2017 s'annonçait prometteur dans notre vignoble. La saison marquée par une alternance de fortes chaleurs, de nuits fraîches et de pluies accélèrent la synthèse des composés aromatiques tout en préservant leur acidité naturelle. 2017 est donc un millésime réussi aux Domaines.

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

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - 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

90pts/100

Pourpre violacé. Bouquet complexe, filigrane aux notes de myrtilles et de framboises. Je relève également une agréable note florale ainsi qu'un côté épicé. Attaque friande et fraîche. Au palais le vin a du corps et est parfaitement équilibré. Il présente une bonne intensité aromatique et est doté de tanins bien intégrés qui se révèlent en fin de bouche. La structure est en arrière-plan mais elle soutient très bien le fruit, jusqu'à la finale qui est de bonne persistance. Un vin élégant, agréable que l'on pourra déjà savourer dans sa jeunesse. 2022-2034

Vinous

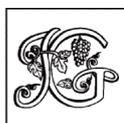
89pts/100

Jancis Robinson

15.5/20

Decanter Jane Anson

86pts/100



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

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