

CHÂTEAU TOUR SAUVALADE

BORDEAUX AOP 2015

HISTOIRE

Ce Château appartient à la famille BISME depuis 3 générations. Francis Bisme, l'actuel propriétaire est le trésorier de la cave de LUGON depuis 20 ans. Tour Sauvalade tient son nom de l'endroit où se situent les vignes (Sauvalade) et de la tour , datant du moyen-âge qui surplombe le domaine. Le nom Sauvalade pourrait avoir des origines occitanes « selva lata » , selva signifiant forêt et lata , planches de bois.

CLIMATOLOGIE

2015 fut un millésime exceptionnel en qualité et en quantité. En effet toutes les conditions qui font une grande année de vins rouges à Bordeaux étaient parfaitement réunies. L'hiver fut relativement rigoureux, la vigne ne déboussa que vers la mi-avril. Après un mois de mai chaud, sec et ensoleillé la floraison de la vigne advint dans les premiers jours de juin. Juillet 2015 fut chaud et sec et provoqua l'arrêt définitif de la croissance de la vigne avant la véraison. Les mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleur excessive entraînèrent une maturation complète des différents cépages. Les vendanges furent précoces. Le beau temps et une maturation idéale ont ainsi donné aux vins rouges le charme et la grâce inimitable des grands bordeaux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard MASSIE, Château Tour Sauvalade a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Une explosion de fruits en bouche , prunes charnues et mures. Belle rondeur et structure avec des tanins soyeux. Longue finale.

PROPRIÉTAIRE

Francis BISME

TERROIR

Argile, sable
et calcaire

ENCÉPAGEMENT

95% merlot
5% cabernet Franc

CULTURE

agriculture raisonnée

SURFACE DU VIGNOBLE

7 hectares



Mail : contact@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 90
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX