

CHÂTEAU TOUR DU PAS SAINT-GEORGES



D'appellation prestigieuse, rare, et réputé comme le meilleur des satellites de Saint-Émilion, ce vin de robe rubis, aux notes épicées et complexes, offre structure et complexité en bouche.



Appellation	Saint-Georges-Saint-Émilion
Superficie	13,5 hectares
Sols	Argilo-calcaire, molasse sur fond d'argile et sable du Périgord
Vinification	Fermentation alcoolique dans des petites cuves inox. Fermentation Malolactique en barrique et cuve (avec élevage sur lies).
Assemblage	66 % Merlot 3 % Malbec 4 % Cabernet Sauvignon 17 % Cabernet Franc 5,5 % Petit Verdot 4,5 % Carménère
Élevage	16 mois d'élevage avec 50 % en barriques neuves de chêne français et 50 % cuves inox
Production	65 000 bouteilles
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Du 12 au 23 septembre 2022