



# MILLÉSIME 2020

## LA QUINTÉSCENCE DES PLUS GRANDS

Château Tour des Termes 2020 exprime avec justesse **nos grands terroirs de Saint-Estèphe**.

Les travaux des sols et de la vigne ont été tout au long de l'année considérables pour répondre à l'avenir incertain du climat. Sous conseils avisés de notre consultant **Hubert de Bouard**, notre anticipation bien menée a récompensé nos efforts. 2020 fut un scénario idéal.

Un très grand millésime réussi, réunissant parfaitement les spécificités des superbes 2018 et 2019. L'hiver et le printemps très arrosés ont permis de construire des réserves en eau et de favoriser ainsi la maturité durant l'été chaud et très sec qui a suivi.

Les vendanges commencent le **14 septembre** sous la chaleur estivale pour finir le **1er octobre** sous la fraîcheur automnale accélérant ainsi la maturité.

Les premières dégustations révèlent une couleur violine, dégageant des arômes intenses de mûres et de cerises noires.

L'attaque est vive et offre une belle sucrosité. La bouche très riche, grâce à la maturité optimale des tannins, la belle fraîcheur en finale confirme la signature des plus grands millésimes à Saint-Estèphe.

## FICHE TECHNIQUE

**RESPONSABLE** : Christophe ANNEY

**SUPERFICIE** : 15 hectares

**SOL** : 2/3 graves, 1/3 argilo-calcaire

**CÉPAGES** : 60% de Merlot, 30% de Cabernet Sauvignon, 5% de Cabernet Franc, 5% de Petit Verdot

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE** : 20 à 40 ans

**PRODUCTION** : 90.000 bouteilles

**VINIFICATION** : 80% traditionnelle (2 remontages par jour, cuves inox thermorégulées) et 20% en vinification intégrale (Système Oxolyne des tonnelleres Baron) 15 mois en barriques de chêne de l'ALLIER dont 50% en futs neufs.

**ŒNOLOGUE CONSULTANT** : Hubert de BOÜARD

## PREMIÈRES NOTES

**James Suckling** : 90-91/100

**Terre de Vins** : 93-94/100

**Chris Kissack** : 91-93/100

**Markus del Monego** : 93/100

