Château Tour des Termes

SAINT-ESTÈPHE

Cru bourgeois

CHÂTEAU TOUR DES TERMES

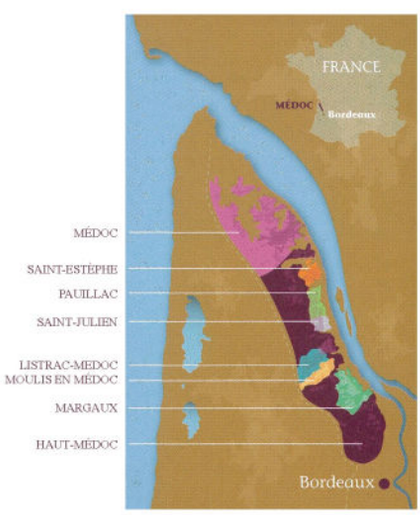
HISTORIQUE ET PRÉSENTATION

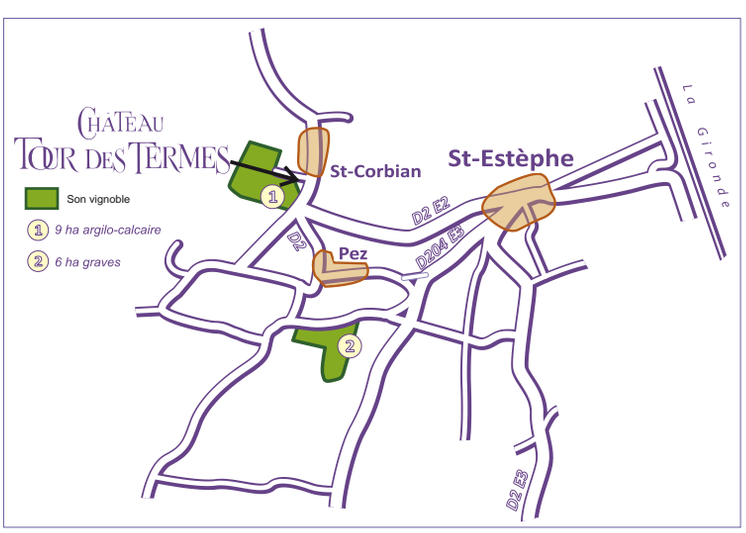
Le Château TOUR DES TERMES doit son nom à une vieille tour implantée sur une parcelle appelée "les Termes". L'origine de cette tour remonte à l'époque Gallo-Romaine où des restes d'amarres à bateaux datant de cette époque privilégie l'hypothèse de la présence d'un ancien phare à cet emplacement marquant ainsi l'entrée d'un avant-port de l'ancienne ville Gallo-Romaine BRION située à quelques kilomètres de là. Le nom "des Termes" signifierait "la fin des terres".

Mais le Château Tour des Termes est d'abord l'histoire d'une vieille famille médocaine qui peu à peu, au fil des générations a constitué ce domaine.

Dès 1678, de vieux parchemins mentionnent un certain ANNEY, laboureur sur la commune de POTENSAC dans le Médoc. En 1876, son arrière petit fils devient viticulteur à Saint-Estèphe puis de génération en génération le domaine s'agrandira jusqu'en 1938 où pierre ANNEY fit l'acquisition du Château Tour des Termes avec sa vieille tour ainsi que d'une très belle métairie à Saint-Corbian où il s'installa définitivement pour produire son cru sous le nom de Tour des Termes.

En 1979, son fils Jean et son petit-fils Christophe perpétuent la tradition familiale en développant le vignoble et en effectuant d'importants investissements en bâtiments et matériels ainsi que de gros efforts de sélection parcellaire. Ce qui permet aujourd'hui au Château Tour des Termes de faire partie des meilleurs Crus Bourgeois de l'appellation.





FICHE TECHNIQUE

NOM : CHÂTEAU TOUR DES TERMES

APPELLATION : SAINT-ESTÈPHE

CLASSIFICATION : Cru Bourgeois

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 et 5% de Petit Verdot

AGE : 20 à 40 ans

PRODUCTION : 100.000 bouteilles

COMMERCIALISATION : Cavistes, restaurateurs, particuliers, 50% France, 50% Europe et Asie

TABLE DE TRI : Éliminer les raisins verts à la réception de la vendange

VINIFICATION : 80% traditionnelle (2 remontages par jour, cuves inox thermorégulées) et 20% en vinification intégrale (barriques de 400 L; système Oxolyne des tonnelleries Baron)

MACERATION : Longue (3 semaines à 1 mois)

ELEVAGE : 15 mois en barriques de chêne de l'ALLIER dont 50% en futs neufs

COLLAGE : A l'albumine d'œuf

ŒNOLOGUE CONSEIL : Christophe COUPEZ
et Eric BOISSENOT

SCEA DES VIGNOBLES JEAN ANNEY - 33180 SAINT-ESTÈPHE
TÉL. : +33 (0)5 56 59 32 89 - FAX : +33 (0)5 56 59 73 74 - SITE : WWW.CHATEAUTOURDESTERMES.COM - MAIL : CONTACT@CHATEAUTOURDESTERMES.COM

FT_TDT_FR_7A - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.