

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Sixtine Blanc 2019



AOP Côte de Provence

La Londe

• **Cépages :**

55 % Vermentino, 45 % Sémillon

• **Vinification :**

Les raisins sont ramassés en caisse de 20 kgs. Pressurage direct sur grappes entières, dont nous gardons que le premier jus. La fermentation dure environ un mois en fût neuf. Toutes les lies sont gardées pour l'élevage. Nous bâtonnons jusqu'au printemps.

• **Commentaires de Dégustation :**

Un premier nez mentholé avec des arômes de cédrat, de pignons qui se poursuit sur de belles notes florales, acacias, salsepareille, badiane. L'attaque est puissante et toute en rondeur avec des notes d'épices, de cédrat confit, et une belle fraîcheur en fin de bouche.

• **Alliance Mets & Vin :**

"Se sert frais de 10°C à 12°C avec un carpaccio de St Jacques, un dos de cabillaud au piment d'Espelette, avec un comté de 24 mois ou tout simplement à l'apéritif".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Sixtine Rosé 2021



AOP Côte de Provence

La Londe

• **Cépages :**

43 % Grenache, 32 % Cinsault, 25 % Mourvèdre

• **Vinification :**

Chaque cépage est vinifié séparément pour laisser exprimer le terroir de la Londe. Pressurage direct. Fermentation de trois semaines environ entre 15°C et 18°C suivant le cépage. Une partie du Mourvèdre et du Grenache est vinifié et élevé en amphore (20 %), 30 % est élevé 5 mois en cuve sur lies fines et 50 % de l'assemblage est issu d'un élevage en demi-muid.

• **Commentaires de Dégustation :**

Ce millésime aux reflets saumonés offre dès le premier nez des arômes floraux complétés par des nuances d'agrumes et fruits exotiques (mangue...). Après une attaque ample et franche, la bouche plutôt minérale affiche richesse, puissance et rondeur.

• **Alliance Mets & Vin :**

"Se sert entre 10°C et 12°C sur des oursins frais, plats provençaux ou poissons grillés et l'apéritif".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Sixtine Rouge 2020



AOP Côte de Provence

La Londe

• Cépages :

60% Syrah, 28 % Grenache, 12 % Mourvèdre

• Vinification :

Après une récolte entièrement manuelle, la vendange est égrappée puis foulée. Chaque cépage est vinifié séparément. Deux pigeages ou remontages par jour sont réalisés pendant la fermentation qui se déroule à environ 25°C. La cuvaison d'une moyenne de 4 semaines varie selon la dégustation. Les vins sont ensuite élevés en demi muids pendant environ 12 mois avant d'être assemblés.

• Commentaires de Dégustation :

Ce millésime dévoile une robe intense aux reflets violines. Son nez associe subtilement des notes de petits fruits noir (mûres, cassis...) et d'épices. Son palais ample, gras et doux est étayé par des tanins bien enrobés.

• Alliance Mets & Vin :

"Se sert à 16°C pour accompagner une côte de bœuf, un tournedos Rossini, des côtelettes d'agneau".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORÉ

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Olivier Rosé 2021



AOP Côte de Provence

La Londe

• Cépages :

43 % Grenache, 32 % Cinsault, 25 % Mourvèdre

• Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages. Macération pelliculaire courte. Fermentation de trois semaines à un mois. Cinq mois d'élevage en cuve sur lie fine. Assemblage par dégustation.

• Commentaires de Dégustation :

Le nez joue sur la finesse, pêche blanche alliée au pamplemousse. Si la bouche est sur les mêmes notes elle présente un joli relief acidulé-épicé.

• Alliance Mets & Vin :

"Se sert frais, 10°C à 12°C sur des poissons grillés, sur des coquillages, plats provençaux, à l'apéritif".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORE

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Olivier Rouge 2015



AOP Côte de Provence

La Londe

• **Cépages :**

35 % Syrah, 30 % Cabernet, 30 % Mourvèdre, 5 % Grenache

• **Vinification :**

Les Cabernets et les Mourvèdres sont égrappés tandis que les Syrahs et les Grenaches ne le sont pas. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison longue d'un mois à des températures de 27°C à 29°C. Élevage en fût de 600 litres dont 10 % sont neufs.

• **Commentaires de Dégustation :**

Cette cuvée se pare de jolies notes d'olive noire, de Zan, évoluant vers la mûre, plus sanguin et poivré à l'ouverture. La bouche est chaude, ample, généreuse avec un élevage légèrement plus présent qu'au nez. Dans l'ensemble de la puissance, les tanins sont encore serrés au départ, mais on finit sur un bel équilibre en bouche. Suivant sa période de consommation, ce vin peut nécessiter une légère aération en carafe.

• **Alliance Mets & Vin :**

"Se sert chambrer, sur des venaisons, confit de joues de bœuf, bécasses, côtes de bœuf".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORE

Château Tour Saint Honoré

Cuvée TSH Blanc 2021



AOP Côte de Provence

La Londe

• **Cépages :**

70 % Vermentino, 30 % Sémillon

• **Vinification :**

La vendange est intégralement égrappée. Macération pelliculaire, assez longue. Fermentation de trois semaines à un mois. Cinq mois d'élevage en cuve sur lies fines.

• **Commentaires de Dégustation :**

Le nez est fringant, dominé par les agrumes, citron frais, cédrat puis évoluant à l'ouverture vers la fleur d'oranger, l'amande et le miel avec quelques notes de fenouil et de poivre blanc. La bouche est élancée, alliant rondeur et fraîcheur. Très désaltérant.

• **Alliance Mets & Vin :**

"Se sert frais, 10°C à 12°C sur un carpaccio de loup et copeaux de parmesan, sur un plateau de coquillages, des crustacés, fromage".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORE

Château Tour Saint Honoré

Cuvée TSH Rosé 2021



AOP Côte de Provence

-

La Londe

• Cépages :

50 % Cinsault, 35 % Grenache, 10 % Vermentino, 5 % Mourvèdre

• Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages. Macération pelliculaire courte pour éviter des couleurs trop soutenues. Fermentation d'environ deux semaines entre 15°C et 18°C selon le profil aromatique recherché. Cinq mois d'élevage en cuve sur lies fines. Assemblage par dégustation.

• Commentaires de Dégustation :

Le rosé est paré d'une belle robe pâle et lumineuse aux reflets saumonés. Son nez délicat dévoile des notes de fruits frais aux nuances exotiques, agrémenté d'une pointe d'agrumes. La bouche fraîche et gourmande présente une bonne longueur aromatique.

• Alliance Mets & Vin :

"Se sert frais, 10°C à 12°C sur un poisson grillé, sur des petits farcis".



Château Tour Saint Honoré

Cuvée TSH Rouge 2020



AOP Côte de Provence

La Londe

• **Cépages :**

50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre

• **Vinification :**

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaïson longue d'un mois à des températures de 25°C à 27°C.

• **Commentaires de Dégustation :**

Robe intense aux reflets violines. Puissant et élégant, le nez marie des notes de garrigues et de fruits rouges et d'épices. La bouche est sur le fruit et la fraîcheur, étayée par des tanins fins et soyeux.

• **Alliance Mets & Vin :**

"Se sert chambré, sur une viande au barbecue, un rôti d'agneau".



CHÂTEAU
TOUR SAINT HONORÉ

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Carignan 2021



• Cépages :

100 % Carignan de 75 ans

• Vinification :

La vendange est ramassée à la main. La vendange n'est pas égrappée avant cuvaïson pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison de 3 semaines à des températures de 24°C à 26°C. Élevage de 6 mois en fût de chêne.

• Commentaires de Dégustation :

Sa couleur est profonde aux reflets grenat. Son nez est puissant avec des premières senteurs de garrigues, de fruits rouges et même de fruits noirs et des épices. Sa bouche est dans le même registre que le nez, liant puissance et finesse.

• Alliance Mets & Vin :

"Ce vin se sert à température ambiante, sur de la charcuterie, sur des viandes grillées ou sur un joli rôti".



Château Tour Saint Honoré

Cuvée Cinsault 2021



• Cépages :

100 % Cinsault de 54 ans

• Vinification :

La vendange est ramassée à la main et n'est pas égrappée avant cuvaïson pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison de 3 semaines à des températures de 24°C à 26°C. Élevage de 6 mois en fût de chêne.

• Commentaires de Dégustation :

Sa couleur est claire aux reflets grenat. Son nez est expressif avec des premières senteurs de cerises, de grenades fraîches puis nous partons sur des épices. Sa bouche est pleine de gourmandise et légèreté avec des notes épicées et de cuir.

• Alliance Mets & Vin :

"Ce vin se sert à température un peu fraîche (16°C à 18°C) à l'apéritif, sur de la charcuterie et sur des viandes blanches".



Château Tour Saint Honoré

Cuvée Muscat'OH 2021



AOP Côte de Provence

-
La Londe

• **Cépages :**

Muscat Petits Grains, cultivés en agriculture biologique et vendangés à la main.

• **Vinification :**

Après un pressage doux du raisin, le moût est mis à fermenter à une température entre 12°C et 15°C dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite stocké à 2°C pendant 10 jours dans des cuves spéciales jusqu'à la mise en bouteille.

• **Commentaires de Dégustation :**

Vin aux fines bulles, légèrement sucré (sucre naturel du raisin) très léger, aromatique, vif et subtil.

• **Alliance Mets & Vin :**

"Il est parfait pour un apéritif léger (fromage frais, feuilletés). Son pétillant fin se marie parfaitement avec tous les desserts. Se sert frais entre 6°C et 8°C".



CHÂTEAU
TOUR SAINT HONORÉ