

ST-EMILION GRAND CRU 2019

Château La Révérence



Situation : Le Château Tournefeuille est admirablement situé sur le haut d'un éperon argilo-graveleux dont le magnifique panorama couvre les grands crus de Pomerol et Saint-Emilion. Ce coteau domine la vallée de la Barbanne, petite rivière délimitant Néac de Pomerol et offre aux visiteurs de Tournefeuille une vue symbolique sur le plateau de Pétrus.

Le vignoble s'étend sur 17 hectares autour du château. Acquis par François Petit en 1997, c'est désormais son fils Emeric qui est aux manettes de ce domaine méconnu mais extrêmement qualitatif. Aujourd'hui 50% du vignoble est en conversion biodynamie et 50% en culture raisonnée.

Encépagement : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Terroir : sol sableux sur sous-sol argileux.

Température de Service : 17 à 18°C. Carafage 1h avant service

Potentiel de garde : 2025 / 2030

Observations : Bien annoncé par sa robe de couleur rubis sombre aux reflets pourpres, le nez de ce St-Emilion se veut intense et mûr sur fond de fruits noirs (cassis, mûres). Il évolue à l'aération sur des effluves de café grillé et de cuir. A la fois sensuel et charnu, il nous offre un tactile de bouche velouté ou la générosité du cépage merlot renforce la sensation de tendresse. Néanmoins, le choix judicieux d'assembler un peu de cabernet sauvignon lui apporte une personnalité toute particulière. Ce cru a su au travers de sa personnalité, associer dans un équilibre parfait, la matière, la finesse et l'élégance jusqu'à sa finale soutenue et délicieusement réglissée. Traitons-le avec respect. Chapeau bas ! La Révérence !



Quelques accords : Côte de Bœuf de Bazas Vigneronne, Lièvre à la Royale...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com