

# CHÂTEAU TOUR DES TERMES



SAINT-ESTÈPHE  
CRU BOURGEOIS

# CHÂTEAU TOUR DES TERMES

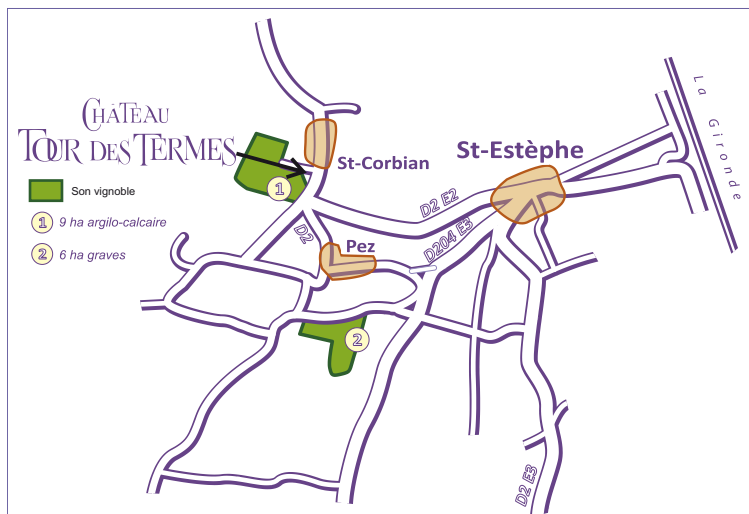
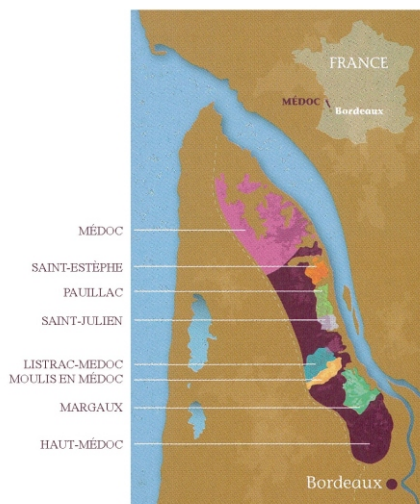
## HISTORIQUE ET PRÉSENTATION

Le Château TOUR DESTERMES 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-Corbien 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 DESTERMES

**APPELLATION :** SAINT-ESTÈPHE

**CLASSIFICATION :** Cru Bourgeois

**RESPONSABLE :** Jean et Christophe ANNEY

**SUPERFICIE :** 15 hectares

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

**CÉPAGES :** 55% de Merlot, 25% de Cabernet Sauvignon, 15% de Cabernet Franc et 5% de Petits Verdots

**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 :** 2 remontages par jour, cuves inox thermorégulées

**MACERATION :** Longue (3 semaines à 1 mois)

**ELEVAGE :** 15 mois en barriques de chêne de l'ALLIER dont 45% 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