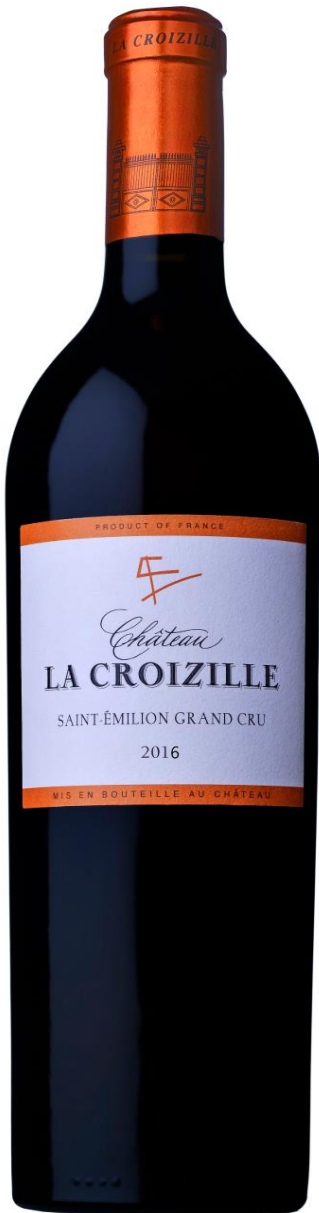



Château LA CROIZILLE

2016

SAINT-EMILION GRAND CRU



Situation	A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion
Propriétaire	Famille De Schepper
Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Saint-Emilion Grand Cru
Sols	Des argilo-calcaires, des marnes, des argiles bleues et rouges sur la roche calcaire.
Surface	5 hectares
Rendements	40hl/ha
Age du vignoble	35 ans en moyenne
Densité de plantation	6 100 vines/hectare
Production	165 hectolitres
Encépagement du vignoble	85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Viticulture	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE: haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages. Vendanges manuelles.
 Vinification	Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées, (entre 28° et 32°).
Elevage	15 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, 100% de barriques neuves.
Assemblage	70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	Ce grand vin à la robe encre développe un nez envoûtant de fruits noirs avec une touche de torrification; riche, complexe et savoureux, il impressionne par l'harmonie entre sa grande matière, sa souplesse, ses tanins fins et ses arômes plaisants mais intenses.