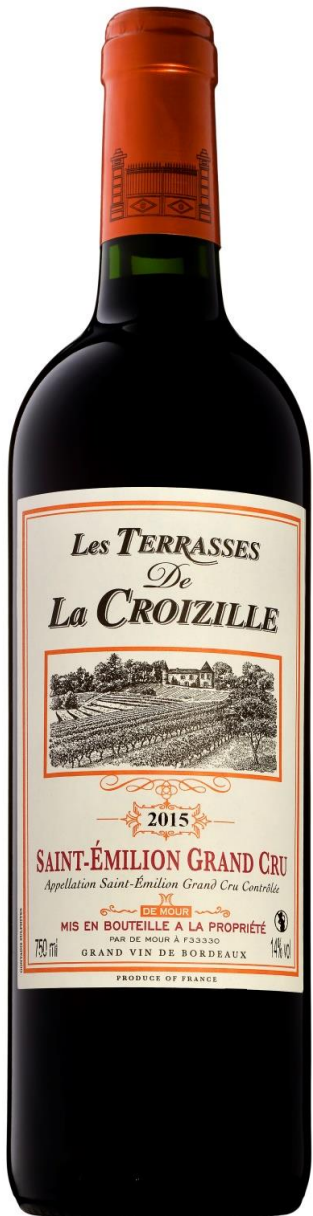



LES TERRASSES DE LA CROIZILLE

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 les versants de la roche calcaire.
Surface	5 hectares
Rendements	45hl/ha
Age des vignes	20 ans en moyenne
Densité de plantation	6 100 pieds/hectare
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	12 à 18 mois en barriques de chêne dont 50% à 60% de barriques neuves.
Assemblage	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon (peut varier selon le millésime)
Dégustation	Ce vin a un nez plaisant de fruits rouges. En bouche, on trouve beaucoup de rondeur, un corps gras, charnu, avec une impression de croquer des baies de raisins. Un boisé très fin vient compléter la palette gustative pour finir sur une bonne longueur qui donne envie de plus.