

LES TERRASSES DE LA CROIZILLE

SAINT-EMILION GRAND CRU



| | |
|-----------------------|--|
| Directeur Technique | Jean Michel Garcion |
| AOC | Saint-Emilion Grand Cru |
| Sols | Argilo-calcaires |
| Densité de population | 6600 pieds/ha |
| Age du vignoble | 28 ans en moyenne |
| Vinification | Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité : ébourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillage. Vendanges manuelles. Cuvaison de 4 à 5 semaines, contrôle de maîtrise des températures par thermorégulation |
| Elevage | 12 à 18 mois en barrique de chêne (60% à 70% neuves) |
| Assemblage | 80% Merlot 15% Cabernet-Franc 5% Cabernet-Sauvignon |
| Dégustation | Corps gras, charnu avec une impression de croquer des baies de raisin. Belle charpente due à des tanins raffinés. Un boisé très fin. Bonne longueur en bouche. A consommer avec des plats en sauce à base de champignons, dinde truffée, gigot d'agneau, gibiers à plumes, oie rôtie |
| Garde | 5 à 10 ans |