


# Château LA CROIZILLE

2010

SAINT-EMILION GRAND CRU



<b>Situation</b>	A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion
<b>Propriétaire</b>	Famille De Schepper
<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>Sols</b>	Des argilo-calcaires, des marnes, des argiles bleues et rouges sur la roche calcaire.
<b>Surface</b>	5 hectares
<b>Rendements</b>	40hl/ha
<b>Age du vignoble</b>	35 ans en moyenne
<b>Densité de plantation</b>	6 100 vines/hectare
<b>Production</b>	141 hectolitres
<b>Encépagement du vignoble</b>	85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Viticulture</b>	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.
 <b>Vinification</b>	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°).
<b>Elevage</b>	12 mois en barrique de chêne français, provenant de 10 tonneliers différents, 100% de barriques neuves.
<b>Assemblage</b>	50% Merlot, 50% Cabernet-Sauvignon
<b>Dégustation</b>	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.