Château
LA CROIZILLE
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME 2017

SOLS

Sur les coteaux argilo-calcaires du plateau de Saint-Emilion.

DÉGUSTATION

Ce grand vin à la robe encre développe un nez envoûtant de fruits noirs avec une touche de torréfaction ; riche, complexe et savoureux, il impressionne par l'harmonie entre sa grande matière, sa souplesse, ses tanins fins et ses arômes plaisants et intenses.



ÉLEVAGE

18 à 20 mois, entre 60 et 100% de barriques neuves.

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 terroitique. 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°).

ASSEMBLAGE

50%
Merlot

50%
Cabernet Sauvignon