

LES COMBES DE LA CROIZILLE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Saint-Emilion Grand Cru
Sols	Pentes 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 3 à 5 semaines, contrôle de maîtrise des températures par thermorégulation
Elevage	12 à 15 mois en barrique de chêne (50% neuves)
Assemblage	70% Merlot 20% Cabernet-Franc 10% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	La dominance du merlot donne sa couleur sombre, son nez expressif de fruits rouges avec une touche boisée élégante
Garde	8 à 15 ans