

Château La Croizille 2003

MILLESIME DE FEU

Né dans la canicule et la sécheresse, le millésime 2003 a rapidement affirmé la richesse et la puissance de tous les cépages.

La chaleur, l'ensoleillement et la dessiccation ont bloqué la croissance des baies, ont épaissi la pellicule et réduit considérablement le rapport jus sur matières solides, amenant la concentration du vin à des sommets. D'autant que l'extraction de la couleur et des tannins s'est faite en douceur. Nos vins ont des couleurs profondes, optimales, des degrés d'ensemble élevés, des indices tanniques très élevés, du gras, des acidités convenables, du fruit et de la fraîcheur comme il le faut et beaucoup de longueur.

Nos vignes sur les terres argilocalcaires ont mieux résisté que d'autres à la sécheresse et ont transcrit dans le vin une qualité « extrême », sinon exceptionnelle assortie d'une très grande longévité.



Production

- 4 500 bouteilles

Encépagement

- 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon,

Vendanges

- Manuelles : le 25 septembre le Merlot, le 2 octobre le Cabernet Sauvignon

Vinification

- Vinification traditionnelle parcellaire. Macération de 3 à 5 semaines ; thermorégulation.

Elevage

- Exclusivement en barriques neuves (origine Allier, de chauffe moyenne ou moyenne+) pendant 18 mois

Notes et Médailles

- Sélectionné en 2013 par La Revue des vins de France : « Bordeaux 10 ans après » : « **Les 30% de cabernet-sauvignon font merveille dans ce saint-émilion fruité, généreux, simple mais sans dureté ni notes confiturées. A Boire** ».

Dégustation

- Vin mûr et abouti, prêt à boire