

# Château La Croizille 2005

## MILLESIME D'EXCEPTION

2005 laissera le souvenir d'un millésime de grande qualité dont le climat, de l'hiver à l'automne, fut exceptionnellement sec pour le bordelais, avec une fin de printemps et un été chauds, ensoleillés mais sans canicule. De plus, la contrainte hydrique estivale a imposé un arrêt précoce de la croissance de la vigne, avant la véraison, illustrant ainsi parfaitement le principe de base de la viticulture de qualité. Le climat sec et ensoleillé de septembre à mi-octobre a permis de vendanger, sans hâte, des raisins particulièrement sucrés, suffisamment acides, fruités et particulièrement colorés. Cette réussite générale, quelque soit le cépage ou la « rive », est certainement un autre trait caractéristique de 2005. Les vins sont très colorés, d'un fruit éclatant de parfaite maturité, plein de fraîcheur, de volume, avec un tannin puissant sans astringence et une longueur exceptionnelle.



### Production

- 9 600 bouteilles

### Encépagement

- 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon

### Vendanges

- Manuelles, le 3 octobre pour le Merlot et le 17 octobre pour le Cabernet Sauvignon

### Vinification

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

### Elevage

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

## Notes et Médailles



- Sélectionné en 2014 par La Revue des vins de France : *Bordeaux 10 ans après*, dans la catégorie « **Les grand vins qui commencent à s'ouvrir mais qui gagneront à vieillir.** »

- Outstanding par Decanter : **“Rich, charred oak.**

**Pleasant notes of fruitcake and dried fruit - good Saint-Emilion typicity. Very direct on palate, great purity of fruit. Lovely freshness, grainy tannins. Lasts forever, an exceptional wine. Drink 2013-23. »**

(dégusté le 03/06/2008)

### Dégustation

- Vin intemporel