

Château La Croizille 2007

SUPERBEMENT AROMATIQUE

2007 fut frais et humide de mai à août mais le beau mois de septembre chaud et relativement sec, offrit heureusement une fin de maturation inespérée. Grâce aux efforts viticoles, le terroir et la rigueur des sélections, les vins possèdent beaucoup de fraîcheur, du fruit éclatant, race et complexité avec un potentiel aromatique qui se confirme un peu plus chaque jour.



Production
Encépagement
Vendanges
Vinification
Elevage

- 7 200 bouteilles
- 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon,
- Manuelles, le 28 septembre pour le Merlot, le 5 octobre pour le Cabernet Sauvignon
- Vinification traditionnelle parcellaire. Macération de 3 à 5 semaines ; thermorégulation.
- Exclusivement en barriques neuves (origine Allier, de chauffe moyenne ou moyenne+) pendant 18 mois

Notes et Médailles

- Prix des Vinalies



Dégustation

- Vin mûr et abouti, prêt à boire