

Château La Croizille 2008

UN GRAND MILLESIME

Affectée par un printemps pluvieux et gris de mars à mi-juin, la vigne connût un début de cycle végétatif tardif et perturbé. En revanche, juillet sec et ensoleillé permit sur les bons terroirs de répondre parfaitement à la condition d'un arrêt franc de la croissance de la vigne avant la véraison, nécessaire pour la maturation du raisin. Avec un temps des vendanges, de la fin septembre à la fin octobre, plutôt sec et frais et surtout particulièrement ensoleillé, la condition indispensable pour réussir le millésime tardif fut remplie. Les conditions climatiques de l'arrière-saison et le suivi très rigoureux du vignoble ont donné des raisins sains, d'une bonne maturité et des vins très colorés, d'un fruit éclatant, d'une grande structure et fraîcheur tannique. 2008 est un grand classique, avec un beau potentiel de garde.



Production

- 7 200 bouteilles

Encépagement

- 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon,

Vendanges

- Manuelles, le 26 septembre pour le Merlot, le 6 octobre pour 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

- Markus des Monego (meilleur sommelier du monde) : « **Dark purple red with violet hue and black centre. Opulent nose with distinct smoky notes, backed by dark berry fruit. On the palate medium weight and length, good structure and intense toasted flavours, good length** ». 90pt

Dégustation

- Plein de fraîcheur, ce vin aura une longue garde