

## Château La Croizille 2012

### MILLESIME DE GRANDS TERROIRS

Plutôt tardif, marqué par un printemps humide, un été exceptionnellement sec, un automne perturbé, imposant des vendanges rapides, 2012, est l'antithèse de 2011. Les pluies favorisant les attaques des maladies cryptogamiques, nos tris successifs à la vigne furent d'autant plus importants. Seuls les grands terroirs ont supporté cette succession entre un printemps très humide et un été très sec. Les Merlots, cépage plus précoce, s'en sortent le mieux et sur nos terroirs calcaires et argileux ils sont véritablement grands : colorés, fruités, denses et suaves. Les cabernets sont également particulièrement bien réussis sur nos terroirs qui ont bien résisté à la sécheresse estivale.



<b>Production</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 18 000 bouteilles</li></ul>
<b>Encépagement</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon</li></ul>
<b>Vendanges</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manuelles, le 7 octobre pour les Melot et le 14 octobre pour les Cabernet Sauvignon</li></ul>
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vinification traditionnelle parcellaire. Macération de 3 à 5 semaines ; thermorégulation.</li></ul>
<b>Elevage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Exclusivement en barriques neuves (origine Allier, de chauffe moyenne ou moyenne+) pendant 18 mois</li></ul>
<b>Dégustation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plein de fraîcheur, ce vin aura une longue garde</li></ul>