

Château La Croizille 2009

MILLESIME DE GRANDE QUALITE

Après un début de printemps humide et médiocre, l'été s'installe rapidement et à partir de mai jusqu'à la fin de la période végétative, soleil, chaleur et sécheresse dominant. La floraison très homogène, la sécheresse en juillet (avec néanmoins quelques passages pluvieux pour assurer une maturation régulière), les nuits fraîches en août et le beau temps pendant les vendanges ont assuré la grande qualité du millésime 2009 : une couleur profonde, du fruit éclatant, des tanins suaves et de qualité, longueur et un parfait équilibre : une année dans laquelle les terroirs s'expriment à merveille.



Production

- 18 000 bouteilles

Encépagement

- 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon

Vendanges

- Manuelles, le 2 octobre pour les Melot et le 8 octobre pour les 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 par le Guide Hubert 2012 : **5/5**
- Decanter Wine Awards 2013 : médaille d'argent
- Gilbert et Gaillard : **90pts** (2012)

Dégustation

- Gourmand, gras, friand, fruité