

# Château La Croizille 2010

## MILLESIME EXCEPTIONNEL

2010 connut un été remarquablement sec mais sans fortes chaleurs, prolongé par un début d'automne lumineux, tiède et moyennement arrosé. La contrainte hydrique subie par la vigne fut plus forte et générale qu'en 2009. A cet égard, 2010 ressemble plus encore à 2005 qu'à 2009. Les vins de 2010 illustrent le très grand millésime de Bordeaux en merlot et en cabernet. Leur couleur profonde, la complexité et l'intensité de leur fruit, leur fraîcheur et leur densité tannique prouvent leur énorme potentiel.



### Production

- 18 000 bouteilles

### Encépagement

- 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon

### Vendanges

- Manuelles, le 1<sup>er</sup> octobre pour les Merlot et le 11 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

- Tasted (Andreas Larson et Markus del Monego, meilleurs sommeliers du monde), **90,5pts** :

- Sélectionné par Pierre Guigui dans Gault et Millaut  (décembre 2013) : coup de cœur : « Le nez est joliment expressif sur des arômes de fruits rouges, de grillé, d'épices. La bouche est complexe, aromatique, avec une belle fraîcheur et un boisé élégant. Longue finale gourmande.

### Dégustation

- Vin intemporel