

Château La Croizille 2011

UN BEAU POTENTIEL DE GARDE

Avec son véritable été advenu au printemps, sa précocité inaccoutumée, son déficit d'ensoleillement en juillet, son mois d'août plus humide que la moyenne et son été retrouvé aux portes de l'automne, 2011 offre une climatologie étrange nous demandant un travail d'observation des parcelles, de travaux en vert et de tri essentiels pour réaliser un bon millésime en rouge. Ce millésime de vignerons est d'une indéniable hétérogénéité selon les sols et les cépages. Nos merlots sur calcaires et argiles sont colorés, profonds et d'une belle fraîcheur. Ils sont complétés parfaitement par nos cabernets sauvignon, ce qui résulte en un vin d'un grand équilibre et d'une fraîcheur idéale pour son vieillissement.



Production	• 18 000 bouteilles
Encépagement	• 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon
Vendanges	• Manuelles, le 7 octobre pour les Melot et le 14 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
Dégustation	• Gourmand, gras, friand et fruité