

# Château La Croizille 2013

## MILLESIME QUI FAIT PLAISIR

2013 est le genre de millésime qui fait plaisir, où les challenges étaient multiples et où la réactivité fut le maître mot. Fin septembre, le temps est mitigé, les conditions climatiques sont très tempérées, le taux d'humidité est toujours élevé et les températures sont relativement hautes ; ce qui favorise pleinement la maturité phénolique des raisins. Si vis-à-vis de la floraison nous avons estimé une récolte probable autour du 19 octobre, cette année est là pour nous démontrer que la maturité technologique peut être en décalage avec la maturité phénolique. Nous savons tous que la seconde est toujours prioritaire sur la première. Et ce sont nos passages quotidiens dans nos vignes qui nous ont fait opter pour une récolte début octobre.

Nous sommes d'ores et déjà convaincus du très beau potentiel de nos vins. Les couleurs sont denses, et profondes, les arômes de fruit et de fleur affirment la fraîcheur du millésime, les acidités sont fermes ce qui laisse présager un vin de jolie garde mais nous procurant aussi déjà beaucoup de plaisir dans nos dégustations, les degrés sont en effet tout à fait raisonnables et suivant les lots et les cépages ceux-ci oscillent entre 12% et 13,5%. Enfin, ce sont des vins pleins de promesses, un millésime où le vigneron et le vinificateur ont réellement eu de l'influence sur la qualité obtenue, un millésime où les réussites seront variables et les différences notables.



<b>Production</b>	• 30 barriques
<b>Encépagement</b>	• 70% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon
<b>Vendanges</b>	• Manuelles, le 11 octobre pour les Melot et le 14 octobre pour les Cabernet Sauvignon
<b>Vinification</b>	• Vinification traditionnelle parcellaire. Macération de 3 à 5 semaines ; thermorégulation.
<b>Elevage</b>	• Exclusivement en barriques neuves (origine Allier, de chauffe moyenne ou moyenne+) pendant 18 mois
<b>Dégustation</b>	• Gourmand et gras, friand et fruité