

# Château La Croizille 2014

## UN MIRACULE

Après un mois d'août mitigé, l'anticyclone nous a offert des mois de septembre et octobre exceptionnels favorisant ainsi une très belle maturité phénolique et technologique et permettant d'assainir parfaitement l'état sanitaire du vignoble. En 2014, nous avons décidé de pousser encore un peu plus notre sélection afin d'encuver des raisins de qualité exceptionnelle et d'une parfaite homogénéité et nous avons utilisé le tri optique après les tris déjà réalisés à la vigne et par le « Selectiv Process ». De prime abord, les conclusions faites au cours de nos escapades journalières dans les rangs de vignes avant la récolte se sont confirmés : la qualité, le croquant, la rondeur et le tannin mûr mais ferme sont bien dans les vins. A ce jour force est de constater que ce millésime est un miraculé, d'une richesse et d'une complexité remarquables. La fraîcheur des finales laisse à penser qu'il ne sera pas effrayé par la garde. Du plaisir immédiat par le fruit et la générosité gourmande de la bouche soutenue par des tanins toniques et omniprésents. A goûter sans retenue, et à boire avec bonheur et à partager bien évidemment.



### Production

- 40 barriques

### Vendanges

- Manuelles, le 7 octobre pour les Melot et le 13 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+)