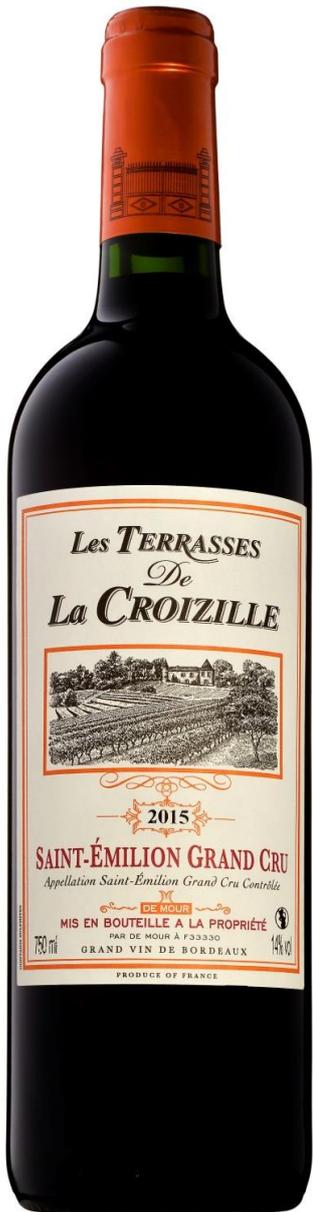


## LES TERRASSES DE LA CROIZILLE

### SAINT-EMILION GRAND CRU



<b>Situation</b>	A Saint-Laurent-des-Combes, à 3 km au sud-est de Saint-Emilion
<b>Propriétaire</b>	Famille De Schepper
<b>Directeur Technique</b>	Jean Michel Garcion
<b>AOC</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>Sols</b>	Des argilo-calcaires, des marnes, des argiles bleues et rouges sur les versants de la roche calcaire.
<b>Surface</b>	5 hectares
<b>Rendements</b>	45hl/ha
<b>Age des vignes</b>	20 ans en moyenne
<b>Densité de plantation</b>	6 100 pieds/hectare
<b>Viticulture</b>	Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié ISO14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages. Vendanges manuelles.
 <b>Vinification</b>	Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves inox. Vinification séparée de chacun des cépages suivant l'âge de la vigne et l'origine terroirique. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées (entre 28° et 32°).
<b>Elevage</b>	12 à 18 mois en barriques de chêne dont 50% à 60% de barriques neuves.
<b>Assemblage</b>	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon (peut varier selon le millésime)
<b>Dégustation</b>	Ce vin a un nez plaisant de fruits rouges. En bouche, on trouve beaucoup de rondeur, un corps gras, charnu, avec une impression de croquer des baies de raisins. Un boisé très fin vient compléter la palette gustative pour finir sur une bonne longueur qui donne envie de plus.