

LES CEDRES DE LA CROIZILLE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Saint-Emilion Grand Cru
Sols	Argilo-calcaire
Densité de population	6600 pieds/ha
Age du vignoble	28 ans en moyenne
Vinification	Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité : ébourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillage. Vendanges manuelles. Cuvaison de 4 à 5 semaines, contrôle de maîtrise des températures par thermorégulation
Elevage	12 à 18 mois en barrique de chêne (60% à 70% neuves)
Assemblage	80% Merlot 15% Cabernet-Franc 5% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	Corps gras, charnu avec une impression de croquer des baies de raisin. Belle charpente due à des tanins raffinés. Un boisé très fin. Bonne longueur en bouche. A consommer avec des plats en sauce à base de champignons, dinde truffé, gigot d'agneau, gibiers à plumes, oie rôtie
Garde	5 à 10 ans