

CHATEAU LA CROIX

AOC FRONSAC
88% MERLOT
10% CABERNET FRANC
2% MALBEC



FICHE TECHNIQUE

SUPERFICIE: 10 Ha

SOL: Argilo-Calcaire, Sable

RECOLTE: Mécanique

VINIFICATION: Double triage de la vendange, macération pré-fermentaire à froid, longue cuvaison (4 à 5 semaines), micro-oxygénation, décuvage manuel

ELEVAGE: En futs pendant 12 a 14 mois (20-30% barriques neuves)

PRODUCTION: 10 000 - 20 000 bouteilles (selon millésime)

Les vignes du Château La Croix sont plantées en plein coeur du Fronsadais. Un vin rond, charnu et harmonieux. Son bouquet complexe associe suivant des fruits rouges et noirs, des épices et des nuances finement boisées. En bouche, il est très fruité, croquant et onctueux. Sa longue finale fraîche est marquée par des tanins soyeux.

A déguster entre 3 et 5 ans.