

Château Croque Michotte
G.F.A. Geoffrion
F 33330 Saint-Émilion
tél. : +33 (0)5 57 51 13 64
courriel : croque.michotte@free.fr
www.croque-michotte.fr



Château Croque-Michotte

A.O.C. SAINT-EMILION GRAND-CRU - 2015

TERROIR

Sur la commune de Saint-Emilion à la limite de Pomerol (voisins immédiats : La Dominique, Gazin, etc.), à moins de 400 m de Cheval-Blanc et de Petrus. Sols de sables anciens et de graves apportés par l'Isle, sur des argiles bleues ou vertes. Drainage des parcelles.

CEPAGES

Merlot : 74 %, Cabernet franc : 25 %, Cabernet sauvignon : 1 %. Age moyen des vignes en 2015 : 56 ans.

CULTURE DE LA VIGNE

Toutes les façons sont manuelles. Agriculture biologique certifiée. Taille Guyot courte avec ébourgeonnage. Maîtrise des rendements et de la qualité par éclaircissage et effeuillage.

RENDEMENT

Vendanges manuelles en cagettes. 20 hL/ha. Egrappage et *tri optique automatique* très performant. Foulage à la cuve.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Macération préfermentaire à froid. *Vinification sans sulfites* avec bactéries protectrices et contrôle des températures. Macération postfermentaire. Pressurage très modéré avec un pressoir hydraulique vertical. Elevage en barriques de chêne français à grain fin du centre de la France. Barriques neuves 50 %, barriques de un vin 50 %. Bouteilles tradition. Caisses bois.

DEGUSTATION

Robe rubis. Notes de fraise des bois et de mûre. Première bouche puissante avec beaux tanins obtenus de peaux et de pépins de raisins bien murs. Bonne persistance avec une vivacité qui annonce un grand vin de garde.



Alc. 14 %
Lot L1
Médaille argent
Concours de
Bordeaux

