

Millésime 2018

Fruité & Puissance

60% Cabernet Franc – 40% Merlot

Château La Croix Lartigue

Castillon Côtes de Bordeaux



LA VIGNE

SUPERFICIE	8 hectares
TERROIR	argilo-calcaire avec couches de graves en surface sur la côte sud du vignoble
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans +
DENSITÉ	6 600 pieds hectares
PRATIQUES CULTURALES	aucun herbicide, semis de céréales et légumineuses pour favoriser l'aération et la fertilisation azotée du sol.

LE MILLESIME

Un hiver pluvieux qui permet de recharger les ressources hydriques des sols, mais **un millésime difficile** marqué par une succession de pluies sous des températures douces favorables au mildiou. **Le bel été chaud et sec sauvera la mise**, et grâce à des températures basses la nuit, les vins offriront à la fois maturité et fraîcheur aromatique.

VENDANGES manuelles du 25 septembre au 9 octobre 2018

LE CHAI

ÉLEVAGE ET DURÉE	40 % fûts neufs, 60 % fûts d'un vin 12 mois en barrique et 12 mois en cuve
PRODUCTION	13 580 bouteilles et 131 magnums – 14.5%vol.

NOTES & MÉDAILLES

JAMES SUCKLING	94/100
JEFF LEVE	90/100
JEB DUNNUCK	90/100
Concours de Bruxelles 2022	Silver medal

Une explosion de fruits noirs au nez, une bouche aromatique, puissante et intense portée par de solides tanins mûrs et bien structurés. Un très joli vin en devenir. Déguster à partir de 2025 et jusqu'en 2030.

Conseillé par Derenoncourt Consultants depuis 2007

Simon Blanchard & Arnaud Gimonet

