

Millésime 2020

Maturité & finesse

60% Cabernet Franc – 40% Merlot

Château La Croix Lartigue

Castillon Côtes de Bordeaux

1^{er} millésime certifié HVE3



LA VIGNE

SUPERFICIE	8 hectares
TERROIR	argilo-calcaire avec couches de graves en surface sur la côte sud du vignoble
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

Marqué par des **circonstances exceptionnelles**, c'est aussi un millésime **précoce**. En effet, un hiver qui bat des **records de pluie** sous des **températures douces** qui s'étirent jusqu'à la fin du printemps rendant difficile le travail à la vigne et la vigilance sanitaire indispensable. En **juillet des conditions plus favorables** s'installent (sécheresse et fraîcheur). L'intensité du stress hydrique propre à chaque terroir impacte la qualité de ce millésime. L'alternance des températures hautes le jour puis fraîches la nuit a un effet positif sur la **maturité phénolique et la fraîcheur aromatique des fruits**. Les **vendanges se déroulent sous de très bonnes conditions**.

VENDANGES manuelles à partir du 18 septembre 2020

LE CHAI

VINIFICATION	En baies entières, pigeage, FML en barriques neuves et en cuves.
ELEVAGE	12 mois en barrique sur lies, batonnage, suivi de 12 mois en cuve
PRODUCTION	6 915 bouteilles et 60 magnums – 14,5%vol.

NOTES & MÉDAILLES

JAMES SUCKLING	93/100	ANTONIO GALLONI (VINOUS)	92/10
JEB DUNNUCK	90/100		
Concours de Bordeaux 2023		Médaille d'Or	
Decanter World Wine Award 2024		Médaille d'Or 95/100	
Concours Mondial de Bruxelles 2024		Médaille d'Or	
Mundus Vini 2024		Médaille d'Or	

Robe rubis très profonde, nuancée par des reflets pourpres. La groseille et des arômes de mures intenses caractérisent la première expression. Puis le nez évolue vers des notes de violette. Le cabernet franc marque le vin de son empreinte. La bouche est un exemple d'équilibre entre puissance et élégance. Les tanins sont fins et élégants, typiques des grands terroirs calcaires. L'acidité porte la finale, d'une longueur remarquable. Des notes de pinoin apparaissent au fil de la dégustation. Ce vin allie parfaitement la fraîcheur du terroir argilo-calcaire et la chaleur d'une grande année. A garder ou à boire jusqu'en 2030.

Conseillé par Derenoncourt Consultants depuis 2007

Simon Blanchard & Loïc Biais



WWW.MAISONKAVAKLIDERE.COM