

Millésime 2022

Invitant & Persistant

60% Merlot- 40% Cabernet franc

Château La Croix Lartigue

Castillon Côtes de Bordeaux

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	aucun herbicide, semis de céréales et légumineuses pour favoriser l'aération
CULTURALES	et la fertilisation azotée du sol.

LE MILLESIME

Marqué par la précocité, avec des épisodes climatiques défavorables au printemps et au début de l'été (qui sont désormais presque la norme au lieu de l'exception).

La chaleur et la sécheresse de l'année ont certes impacté le volume produit, mais le travail minutieux à la vigne a permis de récolter une vendange saine et de qualité. Le tanin salin et l'acidité très équilibrés sont la marque du magnifique terroir argilo calcaire de La Croix Lartigue.

VENDANGES	manuelles du 17 au 29 septembre 2022
-----------	--------------------------------------

LE CHAI

VINIFICATION	En baies entières, pigeage, FML en barriques neuves et en cuves.
ELEVAGE	12 mois en barrique sur lies, bâtonnage, suivi de 12 mois en cuve. Notre parc à barriques est désormais composé de 50% de barriques de 400L
PRODUCTION	3 964 bouteilles et 30 magnums – 14.5 %vol.

NOTES & MEDAILLES

JAMES SUCKLING	92-93/100	ANTONIO GALLONI (VINOUS)	90-92/100
YVES BECK	92-94/100	JEFF LEVE	92/100

Robe grenat, brillante et limpide. Notes de pivoine, violette, réglisse.

L'attaque est fraîche et éclatante. L'aromatique de petits fruits rouges telle que la groseille et la mûre renforce la fraîcheur. Jolie longueur et finale marquée par des notes épicées qui apportent au vin un supplément de corps et d'élégance. Le tanin offre une finale saline digne de son terroir calcaire. Un vin très harmonieux et abouti. A boire à partir de 2027 et jusqu'en 2040.

Conseillé par Derenoncourt Consultants depuis 2007

Simon BLANCHARD & Loïc BIAIS



WWW.MAISONKAVAKLIDERE.COM