

Millésime 2016

Energie & Élégance

70% Merlot - 30% Cabernet Franc

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 +
ENCÉPAGEMENT	82% Merlot, 18% Cabernet Franc
DENSITÉ	6 600 pieds hectares
PRATIQUES CULTURALES	aucun herbicide, semis de céréales et légumineuses pour favoriser l'aération et la fertilisation du sol.

LE MILLESIME

Un millésime **rempli de suspens** : après le beau temps hivernal, la pluie, couplée à des températures douces font craindre un cycle trop précoce. Cependant, les basses températures du printemps rééquilibrent les choses. Puis les risques de gel suivis par de fortes pluies juste avant l'été ravivent l'inquiétude. Mais les conditions entre juin et septembre: chaleur, sécheresse pour finir par quelques pluies revigorantes permettent d'obtenir des fruits mûrs non dénués d'arômes grâce à la fraîcheur des nuits estivales.

VENDANGES	manuelles du 7 au 20 octobre 2016
-----------	-----------------------------------

LE CHAI

ÉLEVAGE ET DURÉE	12 mois en barrique : 40% en fûts neufs, 60% de fûts d'un vin, et 12 mois en cuve
PRODUCTION	21 540 bouteilles et 130 magnums – 15% vol.

NOTES & MÉDAILLES

JAMES SUCKLING	92/100
JAMES MOLESWORTH	90/100
ANDREAS LARSSON	92/100
MUNDUS VINI 2020	Médaille d'Or

Assez savoureux, beau fond élégant, un Castillon avec classe.
(Bettane & Desseauve 90-91/100)

Conseillé par Derenoncourt Consultants depuis 2007

Simon Blanchard & Arnaud Gimonet

