

Millésime 2017

Fragrance & Richesse

50% Merlot - 50% 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

Chaleur et manque d'eau caractérisent ce **début** de millésime ce qui induit **précocité et abondance** amplifiant ainsi l'impact des épisodes de **gel fin avril**. Là où les vignes sont indemnes un nouveau cycle se relance dans des conditions plus clémentes permettant **au final** d'obtenir une **bonne maturité et une jolie gamme aromatique**.

VENDANGES manuelles du 29 septembre au 3 octobre 2017

LE CHAI

ÉLEVAGE ET DURÉE	40 % fûts neufs, 60 % fûts d'un vin 12 mois en barrique et 12 mois en cuve
PRODUCTION	8 403 bouteilles et 121 magnums – 14.5% vol.

NOTES & MÉDAILLES

JAMES SUCKLING	92/100
ANTONIO GALLONI	93/100
MUNDUS VINI 2021	Médaille d'Or

Des fruits rouges, des notes florales, du chocolat et des épices, des tannins mûrs qui donnent un ensemble à la fois gourmand et harmonieux. A boire ou à attendre (Dégusté le 26/2/21 à Sainte-Colombe)

Conseillé par Deroncourt Consultants depuis 2007
Simon Blanchard & Arnaud Gimonet

