

CHÂTEAU CROIX-MOUTON



PRIMEURS 2022

C'est sur les terres argileuses des bords de la Dordogne et du Fronsadais que les vignes du Château Croix-Mouton ont pris racine dans un environnement très préservé et riche d'un écosystème d'une grande diversité. L'histoire raconte que l'ancien propriétaire, le docteur Barde, recommandait à ses patients de boire de ce vin. En 1997, Jean-Philippe Janoueix tombe sous le charme de cette belle endormie y décelant un beau potentiel, il décide de la racheter avec l'objectif de la hisser dans le top de son appellation.

Depuis les vendanges jusqu'au sommeil en barriques, chaque acte qui mène à la mise en bouteille est guidé par le sens des valeurs et le respect du terroir dans sa plus juste et saine expression.

Le millésime 2022 est un millésime d'émotion. C'est aussi l'occasion pour la nouvelle équipe de dévoiler son ambition: faire rayonner Château Croix-Mouton. Le M 2022 est inspiré, cette année, des inscriptions néons sur les affiches des plus grandes scènes synonymes de partages, de rêve et d'émotion.

VIGNOBLE :

Surface totale 70ha. Terroir argilo-limoneux, argiles profondes. Les vignes sont cultivées selon les méthodes de culture raisonnée avec des rendements très maîtrisés, l'objectif étant d'atteindre le meilleur de la maturité.

ASSEMBLAGE :

80% Merlot, 20% : Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit-Verdot

VINIFICATION :

Ce millésime est marqué par un hiver froid et pluvieux jusqu'en avril puis par une période sans pluie de juin à septembre et un été particulièrement chaud. Pour les vendanges, un système de tri par bain densimétrique a été utilisé pour nettoyer les raisins et pour trier efficacement. Peu d'extraction, température basse pour maintenir le fruit, écoupages précoces. Les 2022 sont des vins murs, riches aux tanins fondus. Les vins sont très colorés dans une teinte violacée, profondeur et équilibre de bouche dans une gamme de fruits rouges.

