

Croix-Mouton, Bordeaux Supérieur 2011

Le Vignoble :

Superficie : 55 Ha : 85 % Merlot / 14 % Cabernet Franc / 1% Petit Verdot.

Densité de plantation : 4200 à 6666 pieds/ha

L'âge moyen du vignoble est de 37 ans.

Sol argilo-limoneux sur 49 ha et argilo-calcaire sur 6 ha.

Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement.

1 éclaircissage au début de la véraison

1 effeuillage soleil levant uniquement pour le Merlot et

1 effeuillage des 2 côtés pour les Cabernet et Petit Verdot.

Rendement : 2011 : 33 hl/ha

Vendanges :

Du 16 Septembre au 3 Octobre 2011 pour le Merlot, et du 1 au 8 Octobre pour les Cabernet et Petit Verdot.

Vinification :

Tri de la vendange. Encuvage des baies par gravité, sans foulage.

Vinifications dans des cuves en béton à large ouverture et cuves inox de petite capacité.

Pigeages toutes les 6 heures pendant les fermentations alcooliques,

Températures des fermentations alcooliques : 27/28°C maxi

Durée de cuvaison : 20 à 24 jours pour le Merlot, 18 à 22 jours pour le Cabernet, et 16 jours pour le Petit Verdot

Descente des vins dans les fûts à la même température que le bois : 26-27°.

Fermentation malolactique en barriques neuves pour 40 % de la récolte et 60 % en cuves.

Elevage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 50 %, et Darnajou : 50 %.

20 % de fûts-cigares, 80 % de fûts traditionnels pour 80% de la récolte et les 20% restants en cuves.

Elevage sur lies pendant 6 mois.

Pas de collage. Filtration tangentielle à la mise en bouteilles.

Assemblage final : 92 % Merlot / 8 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 13.8°

Production : 240 000 bouteilles.

Œnologue Conseil : Jean-Philippe FORT (Laboratoire Michel Rolland)

Date de mise en bouteilles : Septembre 2012.

