

## Croix-Mouton, Bordeaux Supérieur 2013

### Le Vignoble :

Superficie : 88 Ha : 89 % Merlot / 11 % Cabernet Franc  
Densité de plantation : 3600 à 6600 pieds/ha  
L'âge moyen du vignoble est de 37 ans.  
Sol argilo-limoneux sur 82 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 le Cabernet Franc.

Rendement : 2013: 30hl/ha

Vendanges : du 27 septembre au 5 octobre pour le Merlot et les 6 et 7 Octobre pour le Cabernet Franc

### Vinification :

Tri de la vendange. Encuvage des baies par gravité, sans foulage.  
Vinifications dans des cuves en béton et inox à large ouverture de 140 cm pour les pigeages.  
Pigeages 8 fois/jour jusqu'à 1070 de densité, 3 fois/jour jusqu'à 1030, 1 fois/jour jusqu'à 1010 puis 1 remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.  
Températures des fermentations alcooliques : 26/27°C maxi  
Durée de cuvaison : 20 à 26 jours pour le Merlot, 18 à 21 jours pour le Cabernet, Entonnage des vins dans les fûts que le bois : 26-27°.  
Fermentation malolactique en barriques pour 50 % de la récolte et 50 % en cuves.

### Elevage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 40 %, et Darnajou : 40 %, Remond : 20%  
20 % de fûts-cigares, 80 % de fûts traditionnels pour 40% de la récolte et les 60% restants en cuves.  
Elevage sur lies pendant 3 à 4 mois.  
Pas de collage. Filtration tangentielle à la mise en bouteilles.  
Assemblage final : 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc.  
Degré alcoolique : 13.4% by vol

Production : 210 000 bouteilles.

Œnologue Conseil : Jean-Philippe FORT (Laboratoire Michel Rolland) Date de mise en bouteilles : Septembre 2014.



## Croix-Mouton, Bordeaux Supérieur 2013

### Vineyard :

Surface : 88 Ha : 89 % Merlot / 11 % Cabernet Franc  
Density of plantation : 3600 to 6600 plants/ha  
Average of the vineyard : 37.  
Soil is clayey and alluvial on 82 ha and clayey and chalky on 6 ha.

### Cultural methods :

Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth.  
Yield control by one cluster thinning at the beginning of veraison.  
Merlots leaves were thinned out at rising sun side and Cabernet Franc ones at both sides.

Yield : 2013: 30hl/ha

Harvest : Merlot : 27<sup>th</sup> september to 5<sup>th</sup> of October 2013 and Cabernet Franc : October 6<sup>h</sup> and 7<sup>h</sup>.

### Winemaking :

Sorting of the crop. Filling of the vats by gravity without crushing.  
Vinification in concrete and stainless steel vats widely open at 140cm for pigeages.  
Punching of the caps 8 times day until 1070 of density, 3 times a day until 1030, once a day until 1010 then 1 pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.  
Temperature during alcoholic fermentations : 26/27°C maxi  
Vatting period : 20 to 26 days for Merlot, 18 to 21 for Cabernet  
Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine : 26-27°.  
Malolactic fermentation in barrels for 50% of the crop and the other 50% in vats.

### Ageing :

Coopers : Demptos : 40 %, Darnajou : 40 %, Remond : 20%  
20 % of cigar-shaped barrels, 80 % of traditional barrels for 40% of the crop, and 60% in vats.  
Maturing on lees during 3-4 months.  
No fining. Tangential filtration ( new technology ) at the bottling  
Final blend : 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc.  
Alchol by vol. : 13.4% by vol

Production : 210 000 bottles.

Consultant enologist : Jean-Philippe FORT (Laboratoire Michel Rolland)  
Bottling period : September 2014.