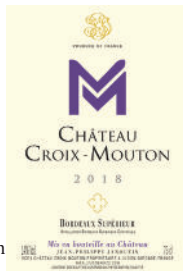


CHÂTEAU CROIX MOUTON 2018

Bordeaux supérieur



Le Vignoble :

Superficie totale de 70ha: 97% Merlot/2.5% Cabernet Sauvignon

0.5 % Petit Verdot

Densité de plantation : 3 600 à 6 000 pieds/ha

Âge moyen du vignoble : 37 ans.

Sol argilo-limoneux

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 Sauvignon.

Rendement 2018 : 45 hl/ha

Vendanges : du 20 au 30 septembre 2018 pour le Merlot.
et le 8 octobre 2018 pour le Cabernet Sauvignon

Vinification :

Tri de la vendange. Vinifications dans des cuves en béton et inox à large ouverture de 140 cm pour les pigeages. Pigeages 3 fois/jour jusqu'à 1070 de densité, 2 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 : 24 à 30 jours pour le Merlot, 20 à 26 jours pour le Cabernet.

Fermentation malolactique en barriques et en cuves avec staves.

Elevage :

Tonneliers : Demptos : 40 %, Darnajou : 40 %, Remond : 20%.

Elevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois
25% fûts et 75% cuves avec ou sans bois.

Assemblage final : 97 % Merlot / 3 % Cabernet Sauvignon.

Degré alcoolique : 13,81°, PH : 3,62

Production : 336 000 bouteilles

PRIMEURS

CHÂTEAU CROIX MOUTON 2018

Bordeaux supérieure



Vineyard:

Total surface of 70 ha : 97 % Merlot / 2.5 % Cabernet Sauvignon

0.5 % Petit Verdot

Density of plantation: 3 600 to 6 000 plants/ha

Average age of the vineyard: 37

Soil is clayey and alluvial

Cultural methods:

Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth.

One cluster thinning at the beginning of veraison.

Merlots leaves were thinned out at rising sun side and Cabernet Sauvignon once on both sides.

Yield 2018: 45hl/ha

Harvest: Merlot: September 20th to 30th 2018

Cabernet Sauvignon : October 8th 2018

Winemaking:

Sorting of the crop. Vinification in concrete and stainless steel vats widely open at 140cm for pigeages. Punching of the caps 3 times a day until 1070 of density, twice 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: 24 to 30 days for Merlot, 20 to 30 days for Cabernet

Malolactic fermentation in barrels and in vats with staves.

Aging:

Coopers: Demptos: 40 %, Darnajou: 40 %, Remond: 20%

Elevage on fine lees during 3-4 months.

25% in barrels and 75% in tanks with or without wood.

Final blend: 97 % Merlot / 3 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol by vol.: 13,81°, PH : 3,62

Production: 336 000 bottles

PRIMEURS