



Croix de Reverdi 2011

Haut Médoc



Ce n'est pas d'aujourd'hui que les THOMAS sont viticulteurs à Donissan, dont les terres sont réputées pour avoir été les premières plantées à Listrac. Un travail de rigueur est mené sur toutes les parcelles qui bénéficient d'un enherbement contrôlé spécifique sur chaque type de sol. Les parcelles bénéficient d'une vendange en vert juste avant la récolte des grappes. Cette rigueur est également retrouvée dans les chais du château. La fermentation d'une durée de 8 jours dans des cuves thermo-régulées est suivie par une fermentation malolactique qui révèle tout l'arôme du vin. Un débourageage est mené juste avant la mise en barrique pour l'élevage du vin.

Bordeaux Tradition

Toute la famille THOMAS contribue à produire des vins tanniques mais très fruités, et légèrement vanillés. Ces vins ne sont jamais agressifs malgré leur robustesse, et le bois neuf leur donne un supplément de charme.

Pourquoi acheter ce vin?

- Un vin digne des plus grands crus classés tant au niveau qualité qu'au travail mené au vignoble et au chai : travail sur mesure pour chaque type de sol, vendanges en vert, vieillissement en barriques durant 12 mois dont 20% de barriques neuves...
- Ce vin reconnu par la critique nationale et internationale qui fait l'honneur à l'appellation
- Ce millésime est disponible dans de nombreux formats : NAB, SAL, IMP, B

Fiche Technique

Propriétaire: Christian THOMAS

Œnologue: Mathieu HUGUET

Surface: 5,5 ha

Rendements: 55hl/ha

Age du vignoble: 15 ans

Sols: Graves garonnaises

Couleur: Rouge

Cépages:

74% Merlot et 26% Cabernet Sauvignon

Potentiel de garde: 5 à 8 ans

Température: 18°C

Accords mets/vins: Grillades, viandes rouges, camembert au four, aubergines farcies...