



Croix de Reverdi 2012

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 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...
- Un archétype du médoc

Fiche Technique

Propriétaire: Christian THOMAS

Céologue: 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

Critères qualité :

- Vendanges à la main
- Tri des grappes avant les fermentations

Potentiel de garde: 5 à 8 ans

Température: 18°C

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

18 rue Edouard Faure

33 083 Bordeaux Cedex

T+33 5 56 69 25 30 F+ 33 5 56 69 25 31

www.bordeaux-tradition.com – www.pro.bordeaux-tradition.com

contact@bordeaux-tradition.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé