

## Croix-Mouton, Bordeaux Supérieur 2012

### Le Vignoble :

Superficie : 88 Ha : 89 % Merlot / 10.5 % Cabernet Franc / 0.5% Petit Verdot.

Densité de plantation : 4200 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 les Cabernet et Petit

Verdot.

Rendement : 2012 : 32 hl/ha

### Vendanges :

Du 1<sup>er</sup> au 13 Octobre 2012 pour le Merlot, et les 15 et 16 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 et inox à large ouverture de 140 cm pour les pigeages.

Pigeages 8 fois/jour jusqu'à 1070 de densité, 3fois/jour jusqu'à 1030, 2fois/jour jusqu'à 1010 puis 1 remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.

Températures des fermentations alcooliques : 27/28°C maxi

Durée de cuvaison : 21 à 28 jours pour le Merlot, 18 à 22 jours pour le Cabernet, Descente des vins dans les fûts à la même température que le bois : 26-27°.

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

### Elevage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 40 %, et Darnajou : 40 %, Remond : 20%

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

Elevage sur lies pendant 3 à 4 mois.

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

Assemblage final : 94 % Merlot / 6 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 13.7°

Production : 270 000 bouteilles.

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

Date de mise en bouteilles : Septembre 2013.



## Croix-Mouton, Bordeaux Supérieur 2012

### Vineyard :

Surface : 88 Ha : 89 % Merlot / 10.5 % Cabernet Franc / 0.5% Petit Verdot.

Density of plantation : 4200 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 and Petit Verdot ones at both sides.

Yield : 2012 : 32 hl/ha

Harvest : Merlot : 1<sup>st</sup> to 13<sup>th</sup> of October 2012

Cabernet and Petit Verdot : October 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</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, 3times a day until 1030, twice a day until 1010 then 1 pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.

Temperature during alcoholic fermentations : 27/28°C maxi

Vatting period : 20 to 24 days for Merlot, 18 to 22 for Cabernet

Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine : 26-27°.

Malolactic fermentation in new barrels for 40% of the crop and the other 60% in vats.

### Ageing :

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

20 % of cigar-shaped barrels, 80 % of traditionnal barrels for 80% of the crop, and 20% in vats.

Maturing on lees during 3-4 months.

No fining. Tangential filtration ( new technology ) at the bottling

Final blend : 94 % Merlot / 6 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol. : 13.7°

Production : 270 000 bottles.

Consultant enologist : Jean-Philippe FORT (Laboratoire Michel Rolland)

Bottling period : September 2013.

