

CHÂTEAU CROIX-MOUTON



PRIMEURS 2023

C'est sur les terres argileuses des bords de la Dordogne et du Fronsadais que les vignes du Château Croix-Mouton ont pris racine dans un environnement très préservé et riche d'un écosystème d'une grande diversité. L'histoire raconte que l'ancien propriétaire, le docteur Barde, recommandait à ses patients de boire de ce vin.

Depuis les vendanges jusqu'au sommeil en barriques, chaque acte qui mène à la mise en bouteille est guidé par le sens des valeurs et le respect du terroir dans sa plus juste et saine expression.

Le millésime 2023 est marqué par une météo imprévisible. Les premières chaleurs sont suivies de vagues de froid accompagnées de pluies fréquemment abondantes. C'est ainsi que le M de 2023 a été dessiné, ce bleu à la fois éclatant et sombre caractérise les effets météorologiques de l'année et le doré la richesse à la fois du sol et du profil du vin.

VIGNOBLE :

Surface totale 70ha. Terroir argilo-limoneux, argiles profondes. Les vignes sont cultivées selon les méthodes de culture raisonnée avec des rendements très maîtrisés, l'objectif étant d'atteindre le meilleur de la maturité.

ASSEMBLAGE :

80% Merlot, 20% : Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit-Verdot

VINIFICATION :

Pour les vendanges, un système de tri par bain densimétrique a été utilisé pour nettoyer les raisins et pour trier efficacement. Peu d'extraction, température basse pour maintenir le fruit, écoupages précoces. Les 2023 sont des vins fruités tout en finesse avec des tanins présents mais fondus.

DEGUSTATION :

La couleur rouge aux reflets bleutés laisse apparaître une bouche tout en rondeur et élégance. Le nez est à la fois fruité, poivré et épicé. Les tanins présents mais fondus donnent une belle longueur à ce millésime gourmand prêt à se déguster.

