

Croix-Mouton 2014, Bordeaux Supérieur

Le Vignoble :

Superficie : 70 ha : 92 % Merlot / 7.5 % Cabernet Franc / 0.5 % Petit Verdot
Densité de plantation : 3 600 à 6 000 pieds/ha
L'âge moyen du vignoble est de 37 ans.
Sol argilo-limoneux sur 65 ha et argilo-calcaire sur 5 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 le Cabernet Franc.

Rendement : 2014: 41 hl/ha

Vendanges : du 1^{er} au 12 octobre 2014 pour le Merlot.
et le 15 octobre 2014 pour le Cabernet Franc

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 6 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 : 21 à 28 jours pour le Merlot, 18 à 21 jours pour le Cabernet,
Descente des vins dans les fûts à la même température que le vin : 26-27°C.
Fermentation malolactique en barriques et en cuves.

Elevage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 40 %, et Darnajou : 40 %, Remond : 20%
20 % de fûts-cigares, 80 % de fûts traditionnels
Elevage sur lies pendant 3 à 4 mois.
Pas de collage. Filtration tangentielle à la mise en bouteilles.
Assemblage final : 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc.
Degré alcoolique : 13.5°

Production : 250 000 bouteilles.

Date de mise en bouteilles : Septembre 2015.



Croix-Mouton 2014, Bordeaux Supérieur

Vineyard:

Surface: 70 ha : 92 % Merlot / 7.5 % Cabernet Franc / 0.5 % Petit Verdot

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

Average of the vineyard: 37

Soil is clayey and alluvial on 65 ha and clayey and chalky on 5 ha.

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 Franc once on both sides.

Yield: 2014: 41hl/ha

Harvest: Merlot: October 1st to 12th 2014

Cabernet Franc: October 15th 2014.

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 6 times 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: 21 to 28 days for Merlot, 18 to 21 for Cabernet

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

Malolactic fermentation in barrels and in vats.

Ageing:

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

20 % of cigar-shaped barrels, 80 % of traditional barrels

Maturing on lees during 3-4 months.

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

Final blend: 95 % Merlot / 5 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 13.5% by vol

Production: 250 000 bottles.

Bottling period: September 2015.

