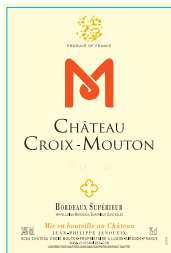


CHÂTEAU CROIX MOUTON 2016

Bordeaux supérieur



Le Vignoble :

Superficie totale de 70 ha : 95 % Merlot / 4.5% Cabernet Franc / 0.5 % Petit Verdot

Densité de plantation : 3 600 à 6 000 pieds/ha

Âge moyen du vignoble : 39 ans.

Sol argilo-limoneux

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 2016 : 46 hl/ha

Vendanges : du 3 au 12 octobre 2016 pour le Merlot.
et le 17 octobre 2016 pour le Cabernet Franc

Vinification :

Tri de la vendange. 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 : 26/28°C maxi

Durée de cuvaison : 22 à 29 jours pour le Merlot, 19 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 avec staves.

Elevage :

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

Elevage sur lies pendant 3 à 4 mois.

Pas de collage.

Assemblage final : 98 % Merlot / 2 % Cabernet Franc.

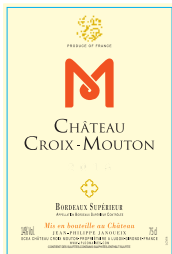
Degré alcoolique : 14°

Production : 295 000 bouteilles

Date de mise en bouteilles : Septembre 2017

CHÂTEAU CROIX MOUTON 2016

Bordeaux supérieur



Vineyard:

Total surface of 70 ha : 95 % Merlot / 4.5 % Cabernet Franc / 0.5 % Petit Verdot

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

Average age of the vineyard: 39

Soil is clayey and alluvial

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 2016: 46hl/ha

Harvest: Merlot: October 3rd to 12th 2016

Cabernet Franc: October 17th 2016

Winemaking:

Sorting of the crop. Vinification in concrete and stainless steel vats widely open at 140cm for pigeages. Punching of the caps 6 times a 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: 26/28°C maxi

Vatting period: 22 to 29 days for Merlot, 19 for Cabernet

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

Malolactic fermentation in barrels and in vats with staves.

Ageing:

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

Maturing on lees during 3-4 months.

No fining

Final blend: 98 % Merlot / 2 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 14°

Production: 295 000 bottles

Bottling period: September 2017