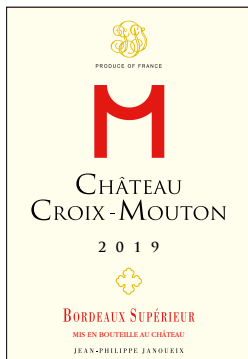


CHÂTEAU CROIX-MOUTON

2019



LE VIGNOBLE :

Surface totale de 70 ha : 96 % Merlot / 2.5 % Cabernet Sauvignon
1% Malbec / 0.5 % Petit Verdot.

Densité de plantation : 3600 à 6000 pieds/ha.

Âge moyen du vignoble : 38 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 Sauvignon.

RENDEMENT 2019 : 42 hl/ha.

VENDANGES :

Du 23 Septembre au 3 octobre 2019 pour le Merlot
et le 4 octobre 2019 pour le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot.

VINIFICATION :

Tri de la vendange. Vinifications dans des cuves en béton et inox à large ouverture de 140 cm pour les pigeages. Pigeages 3 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 : 24 à 30 jours pour le Merlot, 20 à 26 jours pour le Cabernet.

Fermentation malolactique en cuves avec staves.

ELEVAGE :

REPARTITION DES TONNELIERS : DEMPTOS 50 %, DARNAJOU 50 %.

ELEVAGE SUR LIES FINES PENDANT 3 à 4 MOIS.

20 % FÛTS ET 80 % CUVES AVEC OU SANS BOIS.

ASSEMBLAGE FINAL :

96 % Merlot / 4 % Cabernet Sauvignon.

Degré alcoolique : 14,2°

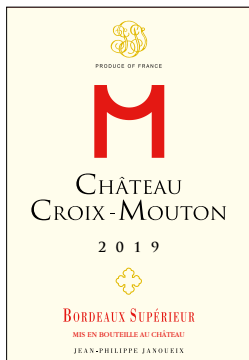
PRODUCTION : 255 000 BOUTEILLES.



PRIMEURS

CHÂTEAU CROIX-MOUTON

2019



VINEYARD:

Total surface of 70 ha : 96 % Merlot / 2.5 % Cabernet Sauvignon
1% Malbec / 0,5 % Petit Verdot.

Density of plantation : 3600 to 6000 plants/ha.

Average age of the vineyard : 38.

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 Sauvignon once on both sides.

YIELD 2019: 42 hl/ha.

HARVEST:

Merlot : September 23rd to October 3rd 2019,
Cabernet Sauvignon & Petit Verdot : October 4th 2019.

WINEMAKING:

Sorting of the crop. Vinification in concrete and stainless steel vats widely open at 140 cm for pigeages. Punching of the caps 3 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 /27° C maxi. Vatting period : 24 to 30 days for Merlot, 20 to 30 days for Cabernet. Malolactic fermentation in vats with staves.

AGEING:

Coopers : Demptos 50 %, Darnajou 50%.
Maturing on lees during 3-4 months.
20 % in barrels and 80 % in tanks with or without wood.

FINAL BLEND:

96 % Merlot / 4 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol by vol. : 14,2°.

PRODUCTION: 255 000 bottles.



PRIMEURS