

CHÂTEAU CROIX-MOUTON



PRIMEURS 2021

OENOLOGUE CONSEIL: Claude Gros

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. En 1997, Jean-Philippe Janoueix tombe sous le charme de cette belle endormie y décelant un beau potentiel, il décide de la racheter avec l'objectif de la hisser dans le top de son appellation.

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.

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.

CEPAGES:

98 % Merlot, 2% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION:

Après avoir été triée, la vendange est encuvée par gravité, sans foulage, pour préserver les baies de raisins. Vinification en cuve thermorégulée avec pigeage régulier. La fermentation malo-lactique est réalisée en partie en barriques.

ELEVAGE:

Elevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois.

20% fûts et 80% cuves avec ou sans bois.

Répartition des tonneliers: 30% Stockinger, 30% Darnajou, 20% François Frères, 20% Taransaud.

RENDEMENT: 35hl/ha

DEGRE: 13,5%



CHÂTEAU CROIX-MOUTON



PRIMEURS 2021

WINE CONSULTANT: Claude Gros

It is on the clay soils of the banks of the Dordogne and Fronsadais that the vineyards of Château Croix-Mouton have taken root in a very preserved environment rich in an ecosystem of great diversity. The story goes that the previous owner, Dr. Barde, recommended to his patients to drink this wine. In 1997, Jean-Philippe Janoueix falls under the spell of this sleeping beauty detecting a huge potential, he decides to buy it back with the goal of raising it to the top of its appellation.

From the harvest to barrel sleep, every act that leads to bottling is guided by a sense of values and respect for the terroir in its most just and healthy expression.

VIGNOBLE :

Total surface 70ha.

Argilo-limonous terroir, deep clays. The vines are grown according to reasoned cultivation methods with highly controlled yields, the aim being to reach the best of maturity.

GRAPES :

98 % Merlot, 2% Cabernet Sauvignon.

WINEMAKING :

After being sorted, the harvest is incubated by gravity, without treading, to preserve the grape berries. Vinification in a thermoregulated vat with regular drawing. Malo-lactic fermentation is carried out in part in barrels.

VINE FARMING :

Aged 20% in barrels on lees for 3 to 4 months.

20% in barrels and 80% in tanks with or without wood

Coopers: 30% Stockinger, 30% Darnajou, 20% François Frères, 20% Taransaud.

YIELD: 35hl/ha

DEGRE: 13,5%

