



# CHÂTEAU CROIX DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

92% MERLOT • 8% CABERNET-SAUVIGNON

**Parmi les plus beaux terroirs de Saint-Emilion, les parcelles du Château Croix de Labrie sont situées sur Badon (bas de la côte Pavie) et sur le haut de Saint-Christophe des Bardes.**

Le terroir de Badon est composé de sable brun calcaire et d'argile, sur crasses de fer, avec un sous-sol argilo-calcaire. Un terroir drainant qui amène de la finesse. Celui de Saint Christophe-des-Bardes se caractérise par un sol argilo-calcaire à astéries apportant complexité et densité.

Rares et uniques, les vins de Château Croix de Labrie sont riches, denses, très fruités, avec une maturité parfaite des raisins. Dotés d'une robe profonde, élégante, avec beaucoup de finesse, les vins dans leur jeunesse expriment fraîcheur, puissance et équilibre. Ils ont par ailleurs une capacité de garde de plus de 15 ans.



- ✦ **DENSITÉ DE PLANTATION** : 6 000 pieds /ha.
- ✦ **RENDEMENT** : 34 hl / ha.
- ✦ **MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE** : 45 ans.
- ✦ **VENDANGES** : Manuelles, transport du raisin en cagettes. Plusieurs passages par rang. Réception gravitaire en petites cuves avec contrôle des températures.
- ✦ **SÉLECTION** : Érafloir, table de tri vibrante, puis tri manuel.
- ✦ **MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE** : A froid, environ 3° pendant 4 jours.
- ✦ **VINIFICATION** : Parcelleaire. Respect de paliers de températures, pas plus de 26°. Pigeage manuel.
- ✦ **TRANSFORMATION MALOLACTIQUE** : En barriques neuves de chêne français et de chauffe moyenne longue.
- ✦ **ELEVAGE EN BARRIQUES** : Barriques neuves, 18 mois minimum.
- ✦ **PRODUCTION** : Entre 8 000 et 9 000 bouteilles.

*“Château Croix de Labrie se goute admirablement bien et a encore un avenir rempli de savoureuses promesses...”*