



# Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2012



La CROIX CHAIGNEAU est le second vin du Château HAUT-CHAIGNEAU. Elaboré par l'assemblage des jeunes vignes de Merlot avec un pourcentage élevé de Cabernet Franc, le millésime 2012 se révèle remarquablement fidèle à son style. Equilibré, gouleyant, harmonieux et paré d'une certaine complexité, LA CROIX CHAIGNEAU est conçu et élaboré pour le plaisir ! Cet assemblage a été élevé pour partie seulement en barriques afin de conserver une plus grande accessibilité dans sa jeunesse ; il se développera harmonieusement au vieillissement.

#### Notes de dégustation - Pascal CHATONNET - Mai 2014 :

« Couleur assez dense. Premier nez, sans agitation, avec des notes de rose, d'églantier et de fraise écrasée. A l'agitation, les notes de fruits noirs, de prune et de sureau se développent. L'attaque en bouche est pleine, généreuse et veloutée. L'arôme de bouche est identique à celui du nez avec une finale évoquant la croûte de pain grillé et le noyau de cerise. Vin gourmand et agréable dès aujourd'hui et qui gagnera en épices avec le temps. »

#### Revue de Presse :



Sélection FOIRES AUX VINS - Bernard BURTSCHY - Septembre 2015

Prix/Plaisir : ★ ★ ★ ★ Coup de Coeur : ♥ 14,5/20 INTERMARCHÉ



Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2016



# Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

## FICHE TECHNIQUE

<b><u>Superficie du Vignoble :</u></b>	Second vin du Château Haut-Chaigneau.
<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud et Est-Ouest (50° :50).
<b><u>Géologie :</u></b>	Terroir silico-argileux et gravelo-sablo-argileux (majeure partie) sur le plateau de Chevrol de la commune de Néac situé à proximité de Grand Ormeau et des Cruzelles sur Lalande de Pomerol.
<b><u>Assemblage :</u></b>	60% Merlot – 40% Cabernet Franc.
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	25 ans.
<b><u>Porte-greffe :</u></b>	3309C, SO4, 5BB, 196-17 Cl.
<b><u>Viticulture :</u></b>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble.
<b><u>Vendanges :</u></b>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<b><u>Vinification :</u></b>	Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<b><u>Alcool % :</u></b>	13.5 %
<b><u>Elevage :</u></b>	9 mois en fûts de chêne dont 10 % de barriques neuves, 30 % de bois d'un vin et 60 % de bois de deux vins, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<b><u>Rendement :</u></b>	40 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	20 900 bouteilles en 2012.
<b><u>Commercialisation :</u></b>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct, vente à la propriété pour les particuliers.
<b><u>Visites de la Propriété :</u></b>	Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Départ des visites à 11h, 14h, 15h et 16h. Sur rendez-vous le week-end.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	<b>VIGNOBLES CHATONNET</b> Jeanine & Pascal CHATONNET 33500 NEAC Tél. : +0033 (0)557 513 131. – Fax : +0033 (0)557 250 893. E-mail : <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> Site Internet : <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal Chatonnet