



# Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2013



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 2013 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 - Décembre 2015 :**

*« Jolie couleur avec des nuances rubis et ambrées mêlées. Le premier nez développe des arômes de griottes et de fruits à noyau. L'agitation et l'aération permettent à des notes plus lourdes de se développer : l'humus, le marc de cassis et le tabac brun apparaissent. En bouche, l'attaque est pleine et légère à la fois. Le tannin est facile, moins dense qu'à l'accoutumée avec une finale aérienne qui rend le vin immédiatement accessible. »*



# Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2013

## 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>	55% Merlot – 45% Cabernet Franc.
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	25 ans.
<b><u>Porte-greffe :</u></b>	3309C, 101-14, 196-17 Cl, RGM.
<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 %
<b><u>Elevage :</u></b>	9 mois en fûts de chêne pour 50% du volume dont 30 % de bois d'un vin et 70 % de bois de deux vins, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation. Le reste est élevé en cuve béton.
<b><u>Rendement :</u></b>	35 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	21 120 bouteilles en 2013.
<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. Visites sur RDV.
<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