



La Croix Chevalière 2005

Cépages:

44% Merlot., 28% Syrah et 28% Grenache.

Vignoble:

Roqua Blanca.

Date de récolte:

De mi-septembre à fin septembre.

Levures:

Sélectionnées.

Fermentation:

12 jours à 28°C. Les raisins subissent un pigeage quotidien dans des cuves en acier inoxydable.

Macération:

4 semaines

Fermentation Malolactique:

100%

Elevage:

60% en fûts de chêne de 228 litres, âgés d'un an en moyenne (1/3 neufs), et 40% en cuve inox.

Collage:

Blanc d'oeuf.

Embouteillage:

Ce vin est mis en bouteille sans filtration afin de préserver toutes ses saveurs.

Analyses:

Alc/Vol:	14 %
Acidité:	3.63 g/L
PH:	3.46
Sucre résiduel:	4.5 g/L

Millésime:

La Croix Chevalière est le résultat d'un travail d'orfèvre produit uniquement dans les meilleurs millésimes. Issu de vignes à petits rendements cultivées avec le plus grand soin et de fruits triés manuellement. Le ciselage de l'expression du terroir, la conjonction de conditions climatiques favorables et le travail attentif des hommes conduisent un accord parfait. Dès février les conditions climatiques ont été superbes, provoquant un débourrement précoce de la vigne. L'été a été chaud, mais la région n'a pas subi de conditions difficiles. La qualité des fruits rentrés a été excellente, sans degrés excessifs et bien équilibré en acidité. Un très grand millésime.

Dégustation:



Robe profonde, intense et soutenue.



Bouquet persistant et corsé mêlé d'arômes de chocolat noir, de tabac et de pruneau.



Grande élégance et belle concentration relevée par des tanins fondus et racés.