

# Château Croix du Trale

## Haut-Médoc

*Un vin souple, agréable avec une bonne structure, de beaux arômes de fruits rouges et noirs (cassis) et des tanins mûrs.  
A déguster sur viandes rouges, petits gibiers et fromages.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE** : Propriété familiale de 1974, située à Saint-Seurin de Cadourne, dernière commune du Haut-Médoc, qui borde d'un côté la Gironde et de l'autre l'océan Atlantique au nord de Saint-Estèphe.

**SURFACE EXPLOITÉE** : 12.20 hectares

**NATURE DU SOL** : Argilo-calcaire et graveleux.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE** : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Age des vignes : 25 ans

**VENDANGES** : Une partie du vignoble est labourée, une partie enherbée et le reste est désherbé. Gros travail en vert: épamprage, dédoubleage, effeuillage sur une face et vendange en vert si nécessaire. Vendanges mécaniques.

**VINIFICATION** : Traditionnelle en cuve inox. Macération pré-fermentaire à froid pendant 48 heures et macération post fermentaire d'une semaine avec cliquage et brasage de lie tous les jours.

**ELEVAGE** : Elevage en cuves inox pendant un an.

**PRODUCTION ANNUELLE** : Environ 35000 bouteilles

