

# Château Croix de Jaugue

## Saint Emilion

*Robe brillante, de sous-bois, de fruits mûrs.  
En bouche le vin est souple, velouté, a une bonne matière ;  
la finale est tannique mais fine et moelleuse.  
Un vin agréable, bien équilibré procurant déjà beaucoup de plaisir et qui pourra bien vieillir*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Située à l'ouest de Saint-Emilion

La propriété a été nommée Fleur de Jaugue en 1993 par Mr Georges Bigaud qui prend soin de sa propriété comme si c'était son propre jardin.

**SURFACE EXPLOITEE :** 4,5 hectares

**NATURE DU SOL :** 3 types de sols : au sud et au centre une croupe argileuse entourée de graves profondes dans la partie nord et nord-est.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Age des vignes : 50 ans

**VENDANGES :** 3 épamprages, 3 levages, 3-4 rognages, vendanges vertes, effeuillage manuel côté levant pour favoriser la maturation. Vendanges manuelles – tri sur table.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves ciment avec une cuvaison de 3 -4 semaines avec remontages deux fois par jour.

**ELEVAGE :** Pendant 18 mois en barriques d'un an et en cuves

**PRODUCTION ANNUELLE :** 20 000 bouteilles

