

Château La Croix Calendreau

Saint Emilion Grand Cru

*Robe pourpre foncée. Au nez des arômes agréables de fruits noirs mûrs. En bouche, le vin est velouté, souple et élégant avec une bonne structure et des tanins mûrs se fondant.
A déguster sur des grillades, volailles en sauce et fromages légers.*

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Dans la commune de Saint Christophe des Bardes à l'Est de Saint-Emilion. La propriété appartient à Mr Richard, aussi propriétaire du vignoble éponyme en Bordeaux Supérieur

SUPERFICIE : 2,16 hectares

TERROIR: Sablo-graveleux, avec un sous-sol argileux et de crasse de fer.

ENCEPAGEMENT : 70 % Merlot - 15 % Cabernet Franc (Bouchet) - 10 % Cabernet Sauvignon - 5 % Malbec

VENDANGES : Effeillages, ébourgeonnages. Vendanges mécaniques avec trie sur table au chai.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle en cuves ciments avec longue macération (3 à 4 semaines).

ELEVAGE : 50% en cuves, 50% en barriques dont un quart de neuves pendant 15 mois avec soutirage en cuvés tous les 3 mois.

PRODUCTION ANNUELLE : 13 000 à 14 000 bouteilles.

