LES TERRASSES DE LA CROIZILLE

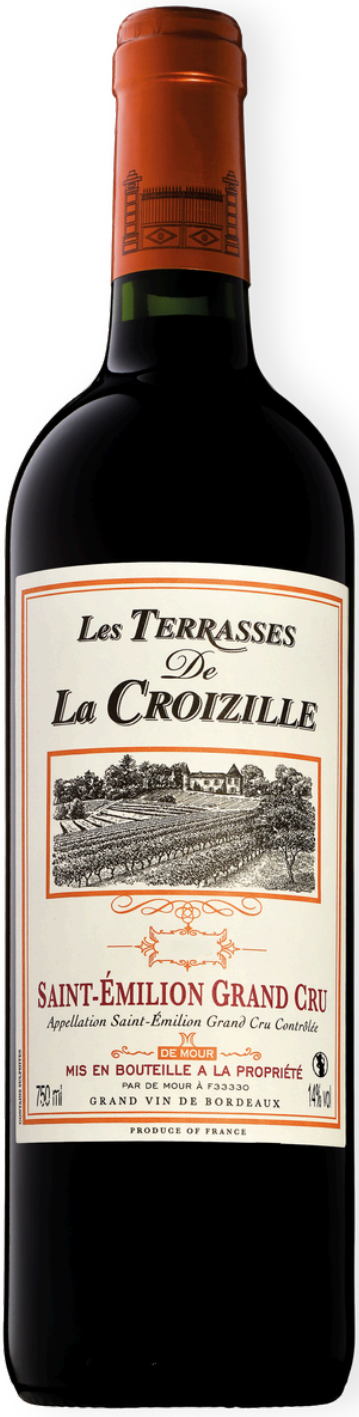
Saint-Emilion Grand Cru

PAYS France

RÉGION Bordeaux

VIGNERON Jean-Michel Garcion

APPELLATION Saint-Emilion Grand Cru



ASSEMBLAGE

80% Merlot, 15% Cabernet-Franc, 5% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid, puis 15 à 30 jours en cuves inox. Vinification séparée de chaque cépage selon l'âge des vignes et le terroir. Fermentation alcoolique entre 28°C et 32°C.

ÉLEVAGE

12 à 18 mois en barriques de chêne dont 50% à 60% de barriques neuves.

DÉGUSTATION

Ce vin a un nez plaisant de fruits rouges. En bouche on trouve beaucoup de rondeur, un corps gras, charnu, avec une impression de croquer des baies de raisins. Un boisé très fin vient compléter la palette gustative pour finir sur une bonne longueur qui donne envie de plus.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950