LES COMBES DE LA CROIZILLE

Saint-Emilion Grand Cru

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
VIGNERON	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru



ASSEMBLAGE

70% Merlot, 20% Cabernet Franc,
10% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité : ébourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillage. Vendanges manuelles. Cuvaison de 3 à 5 semaines, contrôle de maîtrise des températures par thermorégulation

ÉLEVAGE

12 à 15 mois en barrique de chêne (50% neuves)

DÉGUSTATION

La dominance du merlot donne sa couleur sombre, son nez expressif de fruits rouges avec une touche boisée élégante

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950