

Millésime 2016



AOP Haut-Médoc

Propriétaire : famille Cruse. Gérante : Armelle Cruse.

Directeur Technique : Gérald Verrac.

Une protection raisonnée mais surtout réfléchi du vignoble, en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques.

Le vignoble

28 hectares d'AOP Haut-Médoc.

Nature du sol : principalement argilo-calcaire.

Age des vignes : la parcelle la plus ancienne date de 1959, la plus jeune de 2016.

Le millésime

La très belle arrière-saison du millésime a permis d'attendre une maturité optimale des tanins. Des travaux en verts minutieux pour ce millésime optimisant ainsi la qualité. 70% du vin est élevé en fût pendant 12 mois, mais seulement 20% sont des barriques neuves. Sélection parcellaire à l'encuvage. Cuvaison de 3 à 4 semaines : remontages et délestages guidés par une dégustation régulière pour une extraction douce et contrôlée. Macération post-fermentaire à 30°C de 4 à 6 jours pour aller chercher les tanins.

70% merlot 20% cabernet sauvignon 10% cabernet franc.

Les vendanges

Ont eu lieu du 03/10 au 21/10.

Rendement moyen de 40hl/ha.

Le vin

La robe est brillante, rubis. Le nez est fruité sur des notes de groseilles et cassis murs, ainsi que de jolis notes de café torréfié et d'épices. La bouche est dense, équilibrée, ronde et juteuse et les tanins sont parfaitement fondus.



Dégustation

Récompenses :

Médaille d'Or au Concours de Paris 2018

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2018

Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2022