



Millésime 2023

AOP Haut-Médoc

6ème millésime classé Cru Bourgeois Exceptionnel
Propriété certifiée HVE3 en Juillet 2018. Agriculture raisonnée.
Propriétaire : famille Cruse. Gérante : Armelle Cruse.
Directeur Technique : Gérald Verrac.
Oenologue Conseil : Axel Marchal.

Le vignoble

24 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

79% merlot 21% cabernet sauvignon.

Récompenses

93/100 Vert de Vin magazine, Mai 2024
94/100, Terre de Vins, Mai 2024

Le millésime

"Les 2023 se distinguent par leur typicité, leur évidence aromatique et l'harmonie de leur structure, préservée par les vinifications délicates. 2023 mérite que l'on se penche avec attention sur sa qualité [...]" [Le millésime 2023 à Bordeaux, L. Geny, E. Guittard, V. Lavigne, A. Marchal, ISVV.](#)

2023 en quelques points

- Une forte pression maladie avec l'alternance pluies - soleil donc une grande rigueur pour protéger la vigne.
- Vendanges tôt et de bonne qualité : homogène, concentrée, une jolie couleur rouge rubis et des tanins soyeux.
- Un travail de précision au chai, avec notre oenologue conseil Axel Marchal : Encuvage parcellaire, extraction douce à basse température, assemblage précis, travail des vins de presse. Un entonnage début janvier avec 30% de barriques neuves principalement Seguin Moreau et Taransaud.



Commentaire de dégustation : La robe est d'un rouge rubis aux reflets violacés. Le nez présente des notes de fruits rouges et noirs. L'attaque est douce, élégante, le milieu de bouche est puissant et profond et la fin de bouche offre une agréable fraicheur.