

Millésime 2024



AOP Haut-Médoc

Propriété certifiée HVE3 en Juillet 2018. Agriculture raisonnée.
Propriétaire : famille Cruse. Gérante : Armelle Cruse.
Directeur Technique : Gérald Verrac.

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

80% merlot 20% cabernet sauvignon.
12,7% VOL

Récompenses

89/100 Peter Moser Falstaff
92/100 Vert de Vin Magazine Jonathan Chicheportiche

Le millésime

Des vins rouges fruités, frais, avec une belle persistance aromatique qui les rendent accessibles et plaisant. Un millésime pour lequel le savoir-faire ancestral de la propriété a permis au terroir de joliment s'exprimer malgré les difficultés climatiques.

2024 en quelques points

- Grâce aux avancées techniques, au travail minutieux dans les vignes et à une grande sélection des baies (300hl vs 700hl en 2022) les vins de cette année se démarquent nettement par leur qualité.
- Vendanges du 19 septembre au 4 octobre par séquences pour avoir une maturité optimale. 7 jours de récolte étalés sur 16 jours.
- Un travail de précision au chai : Encuvage parcellaire, extraction douce à basse température, assemblage précis, travail des vins de presse. L'assemblage total du 2024 a été entonné début janvier.



Commentaire de dégustation : Le vin offre une couleur rubis aux reflets violets et un nez élégant et gourmand, avec des arômes de fleurs, une petite note balsamique, des fruits mûrs et juteux, le tout relevé par une touche légère de bois et d'épices. La bouche est fruitée, fraîche avec des tannins fins et bien équilibrés.