

Réserve de Croix-Mouton 2015, Bordeaux Supérieur

Le Vignoble :

Superficie : 70 ha : 95 % Merlot / 4.5% Cabernet Franc / 0.5 % Petit Verdot

Densité de plantation : 3 600 à 6 000 pieds/ha

L'âge moyen du vignoble est de 37 ans.

Sol argilo-limoneux

Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement.

1 éclaircissage au début de la véraison

1 effeuillage soleil levant uniquement pour le Merlot et

1 effeuillage des 2 côtés pour le Cabernet Franc.

Rendement : 2015: 42 hl/ha

Vendanges : du 22 au 28 septembre 2015 pour le Merlot.

et le 30 septembre 2015 pour le Cabernet Franc

Vinification :

Tri de la vendange. Encuvage des baies par gravité, sans foulage.

Vinifications dans des cuves en béton et inox à large ouverture de 140 cm pour les pigeages. Pigeages 6 fois/jour jusqu'à 1070 de densité, 2 fois/jour jusqu'à 1030, 1 fois/jour jusqu'à 1010 puis 1 remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.

Températures des fermentations alcooliques : 26/27°C maxi

Durée de cuvaison : 23 à 28 jours pour le Merlot, 19 à 21 jours pour le Cabernet,

Elevage :

Elevage sur lies pendant 3 à 4 mois.

Pas de collage. Filtration tangentielle à la mise en bouteilles.

Assemblage final : 98 % Merlot / 2 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 14°

Production : 305 000 bouteilles.

Date de mise en bouteilles : Juin 2016.

Réserve de Croix-Mouton 2015, Bordeaux Supérieur

Vineyard:

Surface: 70 ha : 95 % Merlot / 4.5 % Cabernet Franc / 0.5 % Petit Verdot

Density of plantation: 3 600 to 6 000 plants/ha

Average of the vineyard: 37

Soil is clayey and alluvial

Cultural methods:

Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth.

One cluster thinning at the beginning of veraison.

Merlots leaves were thinned out at rising sun side and Cabernet Franc once on both sides.

Yield: 2015: 42hl/ha

Harvest: Merlot: September 22nd to 28th 2015

Cabernet Franc: September 30th 2015.

Winemaking:

Sorting of the crop. Filling of the vats by gravity without crushing.

Vinification in concrete and stainless steel vats widely open at 140cm for pigeages. Punching of the caps 6 times a day until 1070 of density, twice a day until 1030, once a day until 1010 then 1 pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.

Temperature during alcoholic fermentations: 26/27°C maxi

Vatting period: 23 to 28 days for Merlot, 19 to 21 for Cabernet

Ageing:

Maturing on lees during 3-4 months.

No fining. Tangential filtration (new technology) at the bottling

Final blend: 98 % Merlot / 2 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 14% by vol

Production: 305 000 bottles.

Bottling period: June 2016.