

RESERVE DU CHÂTEAU CROIX MOUTON 2018

Bordeaux Supérieur



Le Vignoble :

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

Densité de plantation : 3600 à 6000 pieds/ha.

L'âge moyen du vignoble est de 39 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 : 2018: 47 hl/ha.

Vendanges :

Du 18 au 28 septembre 2018 pour le Merlot,

le 8 octobre 2018 pour le Cabernet Franc.

Vinification :

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

Vinifications dans des cuves en béton et en 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 : 27/28°C maxi.

Durée de cuvaison : 22 à 29 jours pour le Merlot, 19 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 : 13,5 % Vol.

Production : 200 000 bouteilles.

Date de mise en bouteilles : 17 au 24 Juin 2019.

RESERVE DU CHÂTEAU CROIX MOUTON 2018

Bordeaux Supérieur



Vineyard :

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

Density of plantation : 3600 to 6000 plants/ha.

Average age of the vineyard : 39.

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 : 2018 : 47 hl/ha.

Harvest :

From September 18th to 28th, 2018 for Merlot,

October 8th, 2018 for Cabernet Franc.

Winemaking :

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

Vinification in concrete and stainless steel vats widely open at 140 cm 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 /28° C maxi.

Vatting period : 22 to 29 days for Merlot, 19 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. : 13,5 % Vol.

Production : 200 000 bottles.

Bottling period : June 17th to 24th, 2019.