

CHÂTEAU SEGUR DU CROS

AOC Loupiac
Vin Liqueureux 2015



Vignobles dirigés par Catherine Boyer (propriétaire), Christophe Blanchet comme Chef de culture et Henri Boyer comme Œnologue.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir:

Le Vignoble du Château du Cros s'étale sur les coteaux de la rive droite de la Garonne, 40 km au sud de Bordeaux.

Le sol argilo-calcaire repose sur un sous-sol entièrement calcaire.

Taille du Vignoble : 47 ha

Densité de plantation : 5500 pieds/hectare.

Age moyen des vignes : 60 ans

Production:

Rendement moyen : 33hl / ha

Vinification et macération :

- Vendanges manuelles 3 tries successives.
- Après un pressurage lent et progressif, les jus fermentent séparément dans des petites cuves, assurant ainsi la qualité de l'assemblage.
- L'élevage dure 12 mois en cuve INOX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MILLESIME 2015

Vendanges : Du 17 Septembre au 16 Octobre

Degré Alcoolique : 13,0 % alc. volume

Assemblage 2015:

85% Sémillon ; 10% Sauvignon Blanc ; 5% Muscadelle

Notes de dégustation:

Robe d'un bel or soutenu. Nez typé, entre miel, fleur d'acacia, fruits confits (abricot, orange). Bouche dense, ample, délicieuse par ses parfums confits qui s'expriment dans un écrin de fraîcheur et d'équilibre. Sacrée longueur. Riche et gourmand.

RECOMPENSES

Gilbert & Gaillard – Médaille d'OR

Vignobles Famille Boyer

Château du Cros – 33410 LOUPIAC

Phone : +33 (0) 556 62 99 31 – Fax : +33 (0) 556 62 12 59

catherine.boyer@chateauducros.com

www.chateauducros.com