

CHÂTEAU DU CROS

AOC Loupiac

Vin Liqueureux 2013



Vignobles dirigés par Catherine Boyer 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 : 35hl / ha

Volume : 18 000 bouteilles

Vinification et macération :

- Vendanges manuelles avec 5 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 barrique dure 12 mois (1/3 des barriques sont renouvelées).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MILLESIME 2013

Vendanges : Du 24 Septembre au 7 Novembre

Degré Alcoolique : 14,0 % alc. volume

Assemblage 2013:

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

Notes de dégustation:

Robe or assez soutenu brillant. Nez agréable intense sur les agrumes, fruits confits, fruits exotiques et miel. Attaque souple, bouche veloutée, assez concentrée, plutôt fraîche. Finale légèrement épicée. Ensemble équilibré.

RECOMPENSES

Concours Agricole de Paris – Médaille d'Or

Gilbert & Gaillard – Médaille d'Or

Guide Hachette - Cité

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