



Château La Croix des Ducs

MONTAGNE SAINT-EMILION
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Tout le savoir de Sarah et Bruno se trouve dicté par de longues traditions familiales remontant à 1822, date à laquelle les premières vignes furent plantées au Château au cœur d'une des premières régions viticoles au monde... Depuis 1999, Sarah et Bruno ont œuvré au rapprochement de l'exploitation en AOC Bordeaux rouge héritée du grand père avec celle en AOC Montagne Saint Emilion. En 2002 la reprise de l'exploitation familiale, puis en 2008 la création d'une SCEA d'exploitation ont permis de porter la surface à 40 ha sur les appellations de Montagne Saint Emilion, Lussac Saint Emilion, Saint Emilion/St Emilion Grand Cru et Bordeaux/Bordeaux Supérieur.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 23 hectares

Nature des sols : Côtéaux sud argilo-calcaire.

Encépagement : Merlot 80% -
Cabernet Sauvignon 20%

VINIFICATION

Macération/cuaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène. Elevage : traditionnel du bordelais durant environ 10 mois.

DÉGUSTATION

Une couleur soutenue, des arômes d'une belle fraîcheur qui évoquent les fruits noirs, le pain grillé, la réglisse. La bouche onctueuse est soulignée par des tanins soyeux. La finale est superbement parfumée par un doux fruité.

HISTORY

All the knowledge of Sarah and Bruno is rooted in long family traditions dating back to 1822, when the first vines were planted at the Château, in the heart of one of the world's first wine-producing regions... Since 1999, Sarah and Bruno have worked to bring together the AOC Bordeaux red estate, inherited from their grandfather, with the AOC Montagne Saint Emilion estate. In 2002, the family business was taken over, and in 2008 a SCEA was created to increase the surface area to 40 hectares in the Montagne Saint Emilion, Lussac Saint Emilion, Saint Emilion/St Emilion Grand Cru and Bordeaux/Bordeaux Supérieur appellations.

TERROIR'S SECRETS

Area: 23 hectares

Terroir : Clay-limestone southern slopes

Grape Varieties: Merlot 80% -
Cabernet Sauvignon 20%

VINIFICATION

Maceration / vatting for 3 to 4 weeks with a regulated and controlled supply of oxygen. Aging: Traditional Bordeaux wine for about 10 months.

TASTING

A sustained color, aromas of a beautiful freshness that evoke black fruits, toast, liquorice. The creamy palate is underlined by silky tannins. The finish is superbly scented with a sweet fruitiness.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

