



VIGNOBLE

# PAS DE L'ANE

*Saint-Emilion Grand Cru*



## Château Le Cros

*Appellation* SAINT EMILION GRAND CRU

*Cépages* 85% merlot / 5% cabernet franc / 10% cabernet sauvignon

*Age moyen des vignes* 45 ans

*Production* 18 500 blles /an

*Caractéristiques géologiques*

- sable argileux avec présence de crasse de fer

*Viticulture*

Le palissage est rehaussé progressivement pour améliorer la surface foliaire, les rangs ont un enherbement naturel et les sols sont travaillés sous les pieds pour proscrire l'utilisation de désherbant. Les vignes sont taillées en guyot simple ou double en fonction de leurs vigueurs, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage mécanique, et nettoyage sur pied pour maîtriser les rendements et l'état sanitaire.

*Vendanges*

La vendange est manuelle et/ou mécanique pour s'adapter au millésime et aux risques climatologiques. La vendange est mise en cagette et transportée en fourgon pour limiter l'exposition à la chaleur ou en benne vibrante pour respecter le raisin. Quel que soit le type de vendange, la récolte est soigneusement nettoyée sur une table de trie.

*Vinification*

Vinifications en cuves inox thermo régulées, pendant les fermentations alcooliques, les jus sont remontés sur les marcs 2 à 3 fois par jour à petite vitesse pour une extraction douce de la couleur et du fruit. Environ 12 mois d'élevage dans des barriques de 1 à 3 vins (chênes de l'Allier Seguin Moreau et Quintessence) dans un chai climatisé à l'hydrométrie contrôlée.