



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 sous les pieds pour proscrire l'utilisation de désherbant. Les vignes sont taillées en guyot simple ou double en fonction de leurs vigueur, 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.