

Château La Croix Chantecaille

Saint Emilion Grand Cru

*Un vin plein, mûr et soyeux aux arômes intenses de fruits rouges mûrs
et aux tannins souples et légèrement boisés.
A déguster sur des viandes grillées, petits gibiers et fromages*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Saint Emilion, sur le lieu-dit de « Chantecaille », d'où son nom. La propriété, est située sur un superbe terroir à la limite de Pomerol, proche des Château L'Evangile et Château Gazin, et voisine des Château La Dominique et Château Croque Michotte. Elle est aussi à 400 m de Pétrus. La propriété, appartient à la famille Angle depuis 1879.

SURFACE EXPLOITEE : 8.78 hectares.

NATURE DU SOL : Graves légères et sables anciens sur un sous-sol d'argiles et crasse de fer

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc

Age moyen des vignes : 25 ans

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages, vendanges

Manuelles parcellaires : on ne sélectionne que les meilleures parcelles en fonction du cépage, de la maturité et de l'âge des vignes. Tri dans le vignoble

VINIFICATION : Le processus de production est entièrement contrôlé par Jean-Baptiste Bourotte, propriétaire des vignobles Bourotte, assisté par l'équipe de Michel Rolland. Vinification parcellaire et macération pendant 4-5 semaines en cuves ciments thermorégulées.

ELEVAGE : Pendant 12 mois, en barriques de chêne neuves pour 40% et en barriques d'un vin et de deux vins pour le reste.

PRODUCTION : 48 000 bouteilles par an.

