



CROIX DE LAGORCE

AOC MOULIS EN MEDOC



HISTORIQUE :

Croix de Lagorce est issu d'une sélection de parcelles faite en fonction du rendement (maximum 50 hls/ha), du terroir, de la bonne tenue du vignoble et de la richesse en sucre des raisins. Une attention particulière est portée à la parfaite maturité et qualité de la vendange.

TERROIR :

Graves Garonnaises et argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

7,5 hectares

ENCEPAGEMENT :

65 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermorégulées
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
Le produit s'accorde avec des viandes comme le bœuf, le magret de canard, le gibier au four ou en salmis et des fromages comme le comté, le brebis et le camembert.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2015 : 88 Tastings
MILLESIME 2014 : 90 / Argent Decanter 2017
+ 89 Tastings

