
Millésime :	2015
Appellatie :	Saint-Emilion Grand Cru Classé
Domein :	Château Croque Michotte

Château Croque Michotte staat onder leiding van de familie Geoffrion-Rigal-Carle-Laval. Dit prachtige domein ligt vlakbij de bekendste wijngaarden van Saint-Emilion en Pomerol : Cheval Blanc, Ch. La Dominique. De wijngaarden worden op traditionele wijze bewerkt waarbij heel veel zorg aan de natuur wordt besteed. De wijnen van Croque Michotte werden ook meermaals beloond door Robert Parker, Guide Hachette des Vins, Gault Millau, Gilbert & Gaillard, etc.

Oppervlakte :	14 ha (74% Merlot/25% Cabernet Franc/1% Cabernet Sauvignon)
----------------------	---

Druivensoorten :	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon
-------------------------	--

Gemiddelde leeftijd v/d wijnranken :	52 jaar
---	---------

Bodem :	ondergrond van klei bedekt met grind en zand
----------------	--

Vinificatie :

De oogst is handgeplukt. Een eerste doorgedreven selectie gebeurt tijdens het plukken zelf. Daarna worden de druiven op grote sorteertafels nogmaals ontdaan van onzuiverheden en druiven van mindere kwaliteit. De druiven worden hierna gedeeltelijk ontpit en zacht gekneusd, waarna een koude maceratie volgt van een viertal dagen. Ook gebeurt er een malolactische gisting in kleinere kuipen.

Rijping :	20 maand
------------------	----------

Beschikbaar in 0.75L en 1.5L



SCORES

NOTES DES JOURNALISTES

12/02/2018 JAMESSUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 87 / 100



Earthy, rustic aromas cut across ripe, red plums and dried flowers on the nose.
Licorice and red plum flavors that pull up fresh. Drink now.

Millésime :	2015
Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru Classé
Domaine :	Château Croque Michotte

Château Croque Michotte se situe à Saint-Emilion à quelques dizaines ou quelques centaines de mètres des vignobles les plus célèbres de Saint-Emilion et Pomerol : Cheval Blanc et La Dominique. Depuis 1906, la famille Geoffrion-Rigal-Cardé-Laval assure la culture des vignes, l'élevage des vins, la commercialisation et la gestion du Château Croque Michotte. Les vignes sont cultivées de manière traditionnelle dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Superficie :	14 ha (74% Merlot/25% Cabernet Franc/1% Cabernet Sauvignon)
---------------------	---

Cépages :	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon
------------------	--

Âge moyen des vignes:	52 ans
------------------------------	--------

Sol :	sous-sols argileux recouverts de graves et de sables anciens.
--------------	---

Vinification :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai sur table de tri.
Les raisins à macération à froid durant 4 jours.
Fermentation malolactique .

Elevage :	20 mois
------------------	---------

Disponible en 0.75L et 1.5L

