



## CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE 2018 SAINT-EMILION GRAND CRU

Le Château Croque Michotte a la particularité d'être situé à la frontière entre Saint-Émilion et Pomerol. Son vignoble de 14 hectares bénéficie d'un terroir de graves et de sables anciens sur un sous-sol argileux. Les vignes qui y sont plantées (74% de Merlot, 25% de Cabernet Franc et 1% de Cabernet Sauvignon) ont un âge moyen de 55 ans et sont cultivées de façon traditionnelle, dans le respect des normes de l'Agriculture Biologique. Ces pratiques traditionnelles, chères à la propriété, se traduisent par des rendements modérés et une utilisation quasi-nulle d'engrais ne dénaturant pas le terroir. C'est cette quête d'authenticité qui caractérise le Château Croque Michotte, et qui est un gage de qualité pour un vin de longue garde.

### Vinification:

La vinification et l'élevage ne dérogent pas à la règle : les vins mûrent lentement (20 mois en moyenne) dans des barriques de chêne et ne sont jamais filtrés ou collés.

### Dégustation:

Le Château Croque Michotte 2018 est vêtu d'une belle robe pourpre aux reflets grenat. Au nez, il distille un bouquet de fruits noirs et de petites baies séchés enrobés de notes boisées de cèdre ainsi que d'épices exotiques. En bouche, le Château Croque Michotte 2018 offre une attaque corsée suivi d'un milieu de bouche plus moelleux. Une abondance de fruits rouges et noirs juteux tapisse le palais, soutenue par une ligne tannique veloutée pour terminer sur une finale charmeuse et élégante.

Propriétaire : famille Geoffrion-Rigal-Carle-Laval

Superficie: 14 ha

Assemblage : 90 % Merlot, 10 % Cabernet-Franc

Terroir: sous-sols argileux recouverts de graves et de sables anciens

