

# CHÂTEAU CROIX-MOUTON



## 2024

C'est dans les millésimes particuliers que l'on peut mesurer la force du terroir. En 2024, il y a eu une belle réponse de celui de Château Croix-Mouton qui a permis de récolter des raisins avec une maturité accomplie et démontrer sa singularité.

Le soin apporté au vignoble et les rendements mesurés ont permis de récolter des raisins avec une belle maturité à la mi-octobre. Pour ce millésime délicat, une extraction courte et mesurée a permis d'obtenir une texture fine avec de la profondeur, beaucoup d'élégance dans la tenue des vins et une finale sur le fruit. De manière naturelle, ce millésime a atteint un degré de 13%.

**CENOLOGUE CONSEIL:** Claude Gros

### L'HISTOIRE DU M :

Cette baie de raisin, symbolisée à gauche, a été le point de départ de l'histoire de ce millésime.

A travers ce M 2024 nous avons voulu mettre en avant la densité, la couleur et la délicatesse.

### VIGNOBLE :

C'est sur les terres argileuses des bords de la Dordogne et du Fronsadais que les vignes du Château Croix-Mouton ont pris racine dans un environnement très préservé et riche d'un écosystème d'une grande diversité. Surface totale 60ha. Terroir argilo-limoneux, argiles profondes. Les vignes sont cultivées selon les méthodes de culture raisonnée avec des rendements très maîtrisés, l'objectif étant d'atteindre le meilleur de la maturité.

### ASSEMBLAGE :

85% Merlot, 15% : Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Marselan.

### VINIFICATION :

Pendant les vendanges, un système de tri par bain densimétrique a été utilisé pour nettoyer et trier les raisins. Macération à chaud pour la majorité des raisins avec un écoulement précoce.

### DÉGUSTATION :

La robe dense, de couleur framboise avec des reflets bleutés, laisse apparaître une bouche toute en fruit, pleine de gourmandise où s'exprime parfaitement le cépage merlot. Le nez est sur des notes de fruits rouges avec une pointe poivrée, épicée. La bouche est ample avec des tanins soyeux avec une très belle texture.

