Château Croque Michotte, St Emilion Grand Cru



Le vignoble en culture bio est implanté sur la partie graveleuse de Saint Emilion juste dans l'axe entre Cheval Blanc et Petrus, c'est un terroir exceptionnel. La moyenne d'âge des vignes est de 55 ans mais il y a des parcelles centenaires d'où de très faibles rendements mais de très grande qualité.

Origine: Graves et sables anciens sur argile profonde au nord de Saint-Emilion à la limite de Pomerol.

Encépagement: 74 % merlot, 25 % cabernet franc & 1 % cabernet sauvignon

Vinification: Eraflage total avec élimination partielle des pépins, ensuite foulage et macération à froid pendant quatre jours, puis fermentation avec remontages réguliers. La cuvaison dure de 4 semaines ou plus. Le vin est soutiré et entame sa fermentation malolactiques, le tout en cuves béton. Le vin s'affine ensuite une vingtaine de mois en barriques dont 60% de barriques neuves issu des forêts du centre.

Dégustation: Nez complexe où dominent les fruits rouges des bois, humus et sous-bois. C'est un vin corsé et gras, aux tanins bien présents et fondus à la fois.

Potentiel de garde: 5 à 10 ans

Température de service: Chambré

Association mets: A déguster avec un beau gibier à plumes ou un rôti de veau farci aux truffes.