

**Saint-Emilion Grand Cru Classé, les micro-parcelles du Château Croix de Labrie forment une superficie de 5,1672 hectares.**

**Les vignes sont travaillées en agriculture biologique, en biodynamie, agroforesterie, gérées à la bourguignonne, une approche sur mesure par terroir et climat.**

**Plateau de St Christophe des Bardes, lieu: Rocheyron, Peymouton, Echeres avec argilo-calcaire en asteries ; bas de la cote Pavie lieu Badon avec des argilo calcaire et crasse de fer; et le lieu Le Cateau composé de graves et d'argiles bleues.**

**Un hiver doux et sec. Quelques gelées printanières entre le 2 et 5 Avril viennent nous inquiéter mais , aucun dommage, grâce à une taille douce physiologique tardive.**

**Un printemps doux et humide. Le mois de Mai commence avec beaucoup de douceur et la floraison se déroule très rapidement dans des conditions parfaites.**

**Un été avec un ensoleillement exceptionnel et des températures très élevées jusqu'à 4°C au-dessus des normales de saison (38°C et plus certains jours), plusieurs jours d'affilée.**

**Investis sur la vie des sols, un grand soin a été apporté aux couverts végétaux sur lesquels nous avons gagné 10°C de moins au sol , une préférence pour le tressage de la vigne plutôt que le rognage, pas d'effeuillage, la limitation de toutes interventions ont permis de contenir humidité et fraîcheur dans nos sols .**

**Deux orages au mois d'Août permettent aux raisins d'achever leur maturation . Les vendanges se présentent belles, qualitatives, des pépins mûrs, un équilibre parfait entre alcool et PH, avec des palettes aromatiques immenses car le fruit a été préservé à toutes les étapes avec des arômes de cassis, myrtilles, fruits noirs se mêlent des notes florales, de réglisse qui caractérisent nos vins de Château Croix de Labrie.**

**2022 caractérisé par sa précision, son équilibre, sa rondeur, son fruité, sa densité et sa grande fraîcheur.**

**Une texture sublime, juteuse, crémeuse, des tanins fins, souples, soyeux et élégants. Château Croix de Labrie 2022 est un vin éclatant, multi-facettes, velouté, doté d'une très grande élégance et fraîcheur avec une finale toute en longueur. A n'en pas douter, un très grand vin de garde.**

**Vendange : 14 & 15 Septembre Merlot Plateau ;  
20 & 21 Septembre Merlot Badon, Cateau ;  
29 Septembre Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

**Assemblage: 84% Merlot 10% Cabernet Sauvignon 6% Cabernet Franc  
(vigne de plus de 60 ans avec des cabernets sauvignon centenaire sur lesquels nous réalisons notre propre selection massale)**

**Elevage : 80% fût de 225 litres (70% fût neuf, 30% fût de 1 vin)  
20% en grands contenants : foudre et demi-muids**

**Rendement : 35hl/ha PH : 3,44 14.50% alc by vol**

