



CHÂTEAU  
*Croix de Labrie*

**SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ**



## MILLÉSIME 2023



**Millésime de Vigneronne : « Eclatant »**

**Fruité, dense, fin, complexe, précis, équilibré avec une belle fraîcheur.**

Saint-Émilion 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 lieu, terroir et climat.

Plateau de St Christophe des Bardes, Plateau calcaire à astéries avec argile : lieu : Rochemouton, Peymouton, Echères ; bas de la cote Pavie : Brunisol argilo-calcaire avec crasse de fer : lieu Badon ; le lieu Le Cateau avec graves, argiles et argiles bleues.

> Un automne chaud suivi d'un hiver froid et humide avec un épisode de gel début avril sans conséquence.

> Un printemps chaud, avec des passages orageux qui nous demandent une vigilance accrue et méticuleuse dans nos vignes. Notre travail en biodynamie et agriculture biologique, un gros travail de prophylaxie, nous donne de superbes résultats. La floraison fin mai, avec du beau temps sec et du vent, se passe dans des conditions favorable et homogène. Un effeuillage, côté soleil levant, avec notre choix de conduite du vignoble et notre présence quotidienne dans nos vignes nous donne raison.

Investis sur la vie des sols, un grand soin a été apporté aux couverts végétaux, une préférence pour le tressage de la vigne plutôt que le rognage, la limitation de toutes interventions ont permis de contenir humidité et fraîcheur dans nos sols.

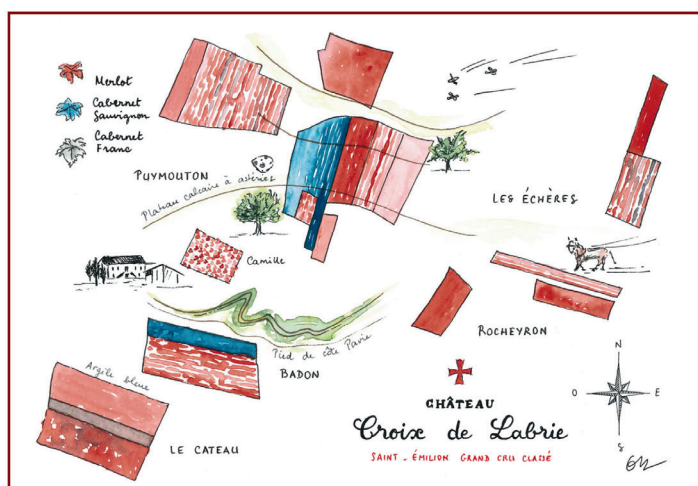
> Un été très ensoleillé, sans canicule excessive, permette une véraison homogène. Septembre et l'été indien amène une fin de saison remarquable, présente des Merlots d'une maturité parfaite et frais, et des Cabernets Sauvignon et Francs exceptionnels.

Les vendanges se présentent très qualitatives, parcellaires, par lieux, pour exprimer la quintessence des Merlots, des Cabernets Sauvignon et Franc. 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.

Le millésime 2023 est éclatant, aromatique, frais, puissant, équilibré, dense, complexe, élégant, intense. Notes de cassis, de violette et de mûre sauvage fraîche associées à de fines touches de myrtille écrasée.

La bouche est fruitée, élégante, équilibrée, fine, ciselée, toute en rondeur avec des notes réglisses, épicées, poivre de sichuan. Le vin exprime des notes de fruits noirs, de mûre, de cassis écrasé, de framboise sauvage, de petites baies rouges, à des pointes de myrtille fraîche. De très fines pointes d'amande toasté, de noisette écrasée et de graphite.

Le vin évolue puissant, riche, plein et droit, tout en finesse et élégance. Le velouté s'allie à une énergie joyeuse, très sapide. Une très longue persistance sur la finale, de la fraîcheur qui apportent de l'appétence et de la gourmandise en fin de bouche. Un très grand vin de garde.



<b>Vendange</b>	20 & 21 Septembre Merlot Plateau ; 23 Septembre Merlot Badon, Cateau ; 5 & 6 Octobre Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Assemblage</b>	85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc (vigne de plus de 60 ans avec des Cabernets Sauvignon centenaire sur lesquels nous réalisons notre propre sélection massive)
<b>Elevage</b>	80% fût de 225 litres (70% fût neuf, 30% fût de 1 vin) 20% en grands contenants : foudre et demi-muids
<b>Rendement</b>	27hl/ha      PH : 3,41      14.20% alc by vol