# CHATEAU LE CROCK

# PRIMEURS 2020

## VIGNOBLE

**Superficie :** 32 hectares destinés à la production du Château Le Crock et de son second vin
**Age moyen des vignes** : 41 ans
**Densité de plantation** : 8 700 pieds/hectare
**Sols** : Graves garonnaises sur sous-sol argilo-sableux
**Viticulture** : Taille traditionnelle en guyot double
Travail du sol intégral et confusion sexuelle sur tout le vignoble
Effeuillage précoce et vendanges en vert

## VENDANGES

Récolte manuelle en cagettes
Tri manuel sur pieds puis sur grappes
**Dates des vendanges** : du 14 septembre au 28 septembre 2020
**Rendement** : 34.09 hL/ha

## ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

56% Cabernet Sauvignon
33% Merlot
6% Petit Verdot
5% Cabernet Franc

## DEMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016
Certification HVE 3 depuis le millésime 2017

## ELABORATION

**Cuverie** : Cuves inox tronconiques thermorégulées
**Vinification** : Sélection parcellaire (6-8 jours),
Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées.
Fermentation malolactique en barriques neuves
**Elevage** : 18 mois en barriques de chêne français
(30% neuves, 70% d'un vin)
Collage au blanc d'œuf en cuves
**Dates de mise en bouteilles :** 2022
**Production :** N/A

## ASSEMBLAGE DU VIN

46% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
8% Cabernet Franc
6% Petit Verdot

## ANALYSES

**Degré d'alcool analyse COFRAC :** 13.56% vol.
**Acidité Totale** : 3.20 g $H_2SO_4$ /L
**pH** : 3.82
**IPT**: 84

## EQUIPE

**Propriétaires** : Famille Cuvelier
**Gérant** : Sara Lecompte Cuvelier
**Œnologue château** : Isabelle Davin
**Œnologue conseil** : Michel Rolland
**Maître de chai** : Yoann Lavigne
**Chef de culture** : Jonathan Servant