



CHÂTEAU

Croix de Labrie

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



MILLÉSIME 2025



Equilibre parfait, richesse aromatique, précision remarquable

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, une approche sur mesure par lieu, terroir et climat.

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

> Un hiver froid suivi d'un printemps précoce et chaud, avec des passages orageux qui nous demandent une vigilance dans nos vignes. Notre travail en biodynamie et agriculture biologique, un travail de prophylaxie, nous donne de superbes résultats. La floraison début mai, avec du beau temps sec et du vent, se passe dans des conditions favorable et homogène.

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, malgré les pics de température à plus de 40°C.

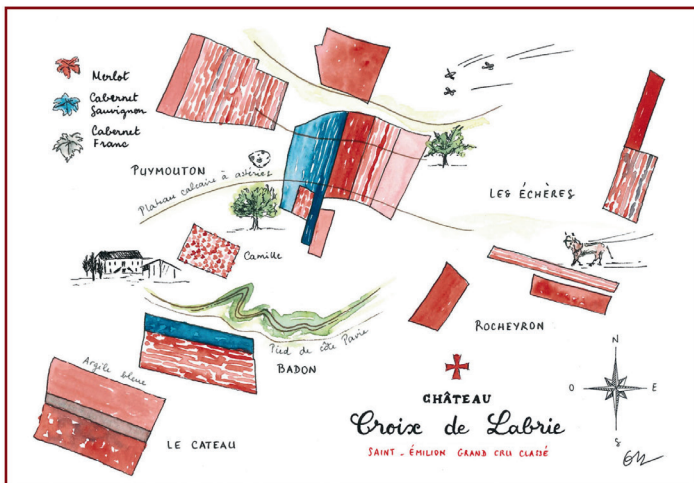
> Un été chaud, sec et très ensoleillé, une véraison précoce et homogène, amène une fin de saison exceptionnel, et présente des Merlots d'une maturité parfaite avec une fraîcheur sublime, et des Cabernets Sauvignon et Francs exceptionnels.

La vendange est très précoce. Elle se présente très qualitatives, sans excès de sucres et beaucoup de fraîcheur. Vendange parcellaire, 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 pures, précises, le fruit a été préservé à toutes les étapes avec des arômes de cassis, myrtilles, fruits noirs se mêlent des notes florales, et une signature identitaire calcaire qui caractérisent nos vins de Château Croix de Labrie et nos terroirs.

Le millésime 2025 par Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde 2023:

"Très ouvert et expressif, avec une **pureté de fruit séduisante et un parfum aérien envoutant**...Très belle concentration dès l'attaque, sans aucune lourdeur, portée par la fraîcheur et la tension. **Les tanins sont remarquablement fins** et parfaitement intégrés, donnant au vin une structure précise et déjà harmonieuse. Le milieu de bouche dévoile des couches de cerise noire fraîchement écrasée, de prune et de cassis, avec une pureté et une énergie impressionnantes...La finale est longue et précise, portée par une fraîcheur de terroir qui apporte équilibre, élévation et définition au coeur concentré du vin.

Un vin magnifiquement équilibré et précis, alliant matière et concentration, profondeur du fruit, élégance aromatique et structure ample mais raffinée, avec une forte expression du terroir."



Vendange	15 & 16 Septembre Merlot Plateau ; 17 Septembre Merlot Badon, Cateau ; 10 Septembre Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Assemblage	82% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc (vigne de plus de 60 ans avec des Cabernets Sauvignon centenaire sur lesquels nous réalisons notre propre selection massale)
Elevage	70% fût de 225 litres (70% fût neuf, 30% fût de 1 vin) 30% en grands contenants : foudre et demi-muids
Rendement	25hl/ha PH : 3,40 13.50% alc by vol