

CHÂTEAU LE CROCK

PRIMEURS 2022

VIGNOBLE

Superficie : 32 hectares destinés à la production du Château Le Crock et celle de son second vin

Âge moyen des vignes : 49 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

VENDANGES

Récolte manuelle en caquettes

Tri manuel sur pieds puis sur grappes

Dates des vendanges : du 12 au 26 septembre

Rendement : 20,7 hL/ha

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE

53% Cabernet Sauvignon

35% Merlot

7% Cabernet Franc

5% Petit Verdot



DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016

Certification HVE 3 depuis le millésime 2017



ÉLABORATION

Cuverie : Cuves inox et béton thermorégulées

Vinification : Sélection semi-parcellaire
Bioprotection de la vendange avec des levures non-saccharomyces

Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées

Fermentation malolactique en barriques neuves

Élevage : 14-18 mois en barriques de chêne français
dont 30% de barriques neuves

Mise en bouteilles : mai-juin 2024

ASSEMBLAGE DU VIN

44 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

11 % Cabernet Franc

5 % Petit Verdot

ANALYSES

Degré d'alcool potentiel : 14.7% vol.

Acidité Totale : 3.15 g H₂SO₄ /L

pH : 3.84

IPT : 94

ÉQUIPE

Propriétaires : Famille Cuvelier

Gérante : Sara Lecompte Cuvelier

Oenologue : Isabelle Davin

Oenologue conseil : Antoine Medeville

Maître de chai : Yoann Lavigne

Chef de culture : Jonathan Servant