

## Château Croix de Bertinat – Révélation

**2014**

**AOC SAINT EMILION GRAND CRU**



### **Fiche Technique**

#### **Le Vignoble**

APPELLATION :	Saint-Emilion / Saint Emilion Grand Cru
SUPERFICIE TOTALE:	8,3 Ha
TERROIR :	graves et sables argileux sur graves
ENCEPAGEMENT :	60% Merlot N ; 35% Cabernet Franc ; 5% Cabernet Sauvignon
AGE MOYEN DES VIGNES :	35 ans
CULTURE :	raisonnée
TRAVAIL DU SOL :	fonds travaillés ; aucun désherbage chimique
VENDANGES :	mécaniques, tri embarqué, tri manuel au chai

#### **Les Parcelles**

Les parcelles sélectionnées pour assembler la Cuvée Grand Cru « Révélation » 2014 représentent 1 ha ½ environ (60% Merlot et 40% Cabernet Franc).

#### **La Vinification**

CUVES:	inox, thermo-régulées
CUVAISON :	24 jours
ELEVAGE :	12 mois en barriques de chêne français 50% de barriques neuves
PRODUCTION TOTALE CUVÉE	8000 bouteilles

#### **Commentaires de dégustation**

Robe grenat brillante. Premier nez toasté, il s'ouvre ensuite sur des arômes de poivre noir, de cassis ; de sous-bois et de tabac brun. Bouche tout en élégance, avec une entrée suave, puis un bel équilibre se dessine avec des tanins tout en rondeur pour se prolonger sur une belle sensation sapide et des saveurs de cerise griotte caramélisée.

#### **Distinctions**



La Cuvée Révélation Millésime 2014 a obtenu la Médaille d'Or au Concours Mondial des Feminalise 2017