

Château Croix de Bertinat – Révélation

2016

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 » 2016 représentent 1 ha ½ environ (40% Merlot, 30% Cabernet Franc et 30% Cabernet Sauvignon).

La Vinification

CUVES:	inox, thermo-régulées
CUVAISON :	24 jours
ELEVAGE :	12 mois en barriques de chêne français 50% de barriques neuves
PRODUCTION TOTALE CUVÉE	9000 bouteilles

Notes

James Suckling : 90-91 pts. « Dense and chewy with velvety tannins and juicy fruit. Medium to full body. Good potential. »