

CHATEAU SAINT CHRISTOLY

- AOC MEDOC - CRU BOURGEOIS -

Ce charmant et magnifique château produit un vin reflétant bien les grands terroirs du Médoc. Situé au Nord-Ouest de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne, Château Saint Christoly est la propriété de la même famille depuis 7 générations maintenant. Les efforts de ces vignerons sont régulièrement récompensés dans divers concours internationaux. Le travail passionné à la vigne et au chai, permet millésime après millésime d'exprimer magnifiquement les saveurs et l'authenticité de ce terroir d'exception.

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Médoc – Cru Bourgeois
Cépages:	55% Merlot – 44% Cabernet Sauvignon – 1% Petit Verdot
Superficie:	29 hectares
Terroir:	Argilo-calcaire et graves garonnaises
Age de la Vigne:	25 à 30 ans.

CONCEPTION

Viticulture:	Entretien drastique du vignoble tout au long de l'année. Taille Médocaine avec deux astres de trois boutons. Effeuilage en été pour une meilleure aération du vignoble et une meilleure maturité des fruits. Vendange à la machine. Table de tri de six personnes avant la mise en cuve.
Vinification:	Traditionnelle dans des cuves en ciment pendant 3 à 4 semaines avec un contrôle permanent des températures.
Elevage:	En barriques françaises pendant douze mois.
Mise en Bouteilles:	Au Château Saint Christoly.

DÉGUSTATION

Robe:	Jolie et élégante couleur rubis, profonde et intense.
Nez:	Généreux arômes, fruits rouges, épices, combinés avec une touche boisée.
Bouche:	Bonne attaque en bouche, riche et puissante. Belle structure, présence de tannins soyeux et fraîcheur du fruit. Vin sophistiqué avec une belle et harmonieuse longueur en bouche.
Temps de Garde:	Bon potentiel, de 8 à 10 ans.

MÉDAILLE



BRONZE Concours Int. de Paris

