

CROIX DE LAGORCE

A.O.C.

MOULIS EN MEDOC

HISTORIQUE

Croix de Lagorce est issu d'une sélection de parcelles faite en fonction du rendement (maximum 50 hls/ha), du terroir, de la bonne tenue du vignoble et de la richesse en sucre des raisins. Une attention particulière est portée à la parfaite maturité et qualité de la vendange.

TERROIR

Graves Garonnaise et argilo calcaire.

SURFACE

7,5 hectares.

CEPAGES

65 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.

TECHNIQUE

Production: entre 40 and 50 hl / ha.
Tri des raisins à la vigne.
Vinification traditionnelle médocaine dans des cuves en inox thermorégulées.
Mise en bouteille à la propriété.
Assemblage signé Eric Boissenot,
"L'oenologue des grands crus" (Châteaux Latour, Lafite, Margaux, Léoville Las Cases, Giscours, ...).

SERVICE

Température de service: 17 / 18 °C.
Déguster une à deux heures avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

ACCORDS

Viandes: Boeuf, canard et gibier.
Fromages: Sheddar, Comté, brebis, camembert.

PALMARES

MILLESIME 2009 : Médaille d'Argent au Concours Bordeaux Aquitaine 2012
MILLESIME 2006 : 1 étoile guide Hachette 2010
MILLESIME 2005 : Citation guide Hachette 2009
MILLESIME 2004 : Citation guide Hachette 2008

