



CHATEAU LA CROIX-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2008

UN MILLESIME DELICIEUX, RICHE ET GOULEYANT

2008 aura été un millésime lente. Il aura fallu du temps pour mûrir, fermenter et macérer mais le résultat est un vin harmonieux, excellent compromis entre puissance et finesse.

Au final 2008 fera partie des beaux millésimes de ce début de siècle. Après nous avoir inquiété au début du printemps, la nature aura pris son temps pour nous donner tous les éléments pour nous permettre d'élaborer un vin gourmands et au potentiel de garde prometteur ! Une vinification tout en souplesse, un élevage modéré en barriques et un assemblage intelligent des Merlots de nos jeunes vignes avec nos vieux Cabernets Francs et une petite touche de Cabernet Sauvignon, a produit un vin riche mais surtout délicieusement gouleyant permettant de l'apprécier dès aujourd'hui, grande caractéristique du LA CROIX CHAIGNEAU à Lalande de Pomerol, second vin de la Cuvée Prestige du Château HAUT-CHAIGNEAU.

Commentaires de dégustation Juillet 2010 – Pascal CHATONNET:

Une belle couleur assez soutenue avec de beaux reflets vermillons et de belles larmes grasses sur le pourtour du verre à l'agitation. Le premier nez rappelle la groseille et la gelée de framboise ; à l'aération des saveurs plus automnales de sous-bois, d'humus et une note plus volatile de café grillé se développent rapidement pour donner un côté chaleureux et agréable à l'arôme. L'attaque en bouche est très typique de l'assemblage du LA CROIX CHAIGNEAU, le tannin est très fin, très doux, sans excès. Le développement est riche mais surtout gouleyant. Un vin facile à découvrir, facile à déguster sans détours alambiqués. Du plaisir tout simplement.

LA CROIX-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2008

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	Second vin du Château Haut-Chaigneau
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud et Est-Ouest (50° :50)
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux et gravelo-sablo-argileux (majeure partie) sur le plateau de Chevrol de la commune de Néac situé à proximité de Grand Ormeau et des Cruzelles sur Lalande de Pomerol.
<u>Assemblage :</u>	55% Merlot – 45% Cabernet Franc
<u>Age moyen des vignes :</u>	25 ans
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, SO4, 5BB, 196-17 CI
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	12 mois en fûts de chêne dont 70 % de bois de deux vins et 30 % de bois de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	45 hectolitres par hectare
<u>Production :</u>	40 000 bouteilles en 2008.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux, vente directe et propriété pour particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Réception de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h sur rendez-vous et sur rendez-vous le week-end.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET – Jeanine & André CHATONNET 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet