



Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2015



Le second gouleyant de Haut-Chaigneau

Après un printemps assez doux, le millésime 2015 se présentait dès la sortie du printemps comme un superbe millésime. L'année a été la plus chaude et la plus ensoleillée sur tout notre territoire depuis le début des statistiques météorologiques. Plus ensoleillée donc que 1947 ou 1921.

Heureusement, les pluies abondantes d'hiver ont créé des réserves suffisantes pour empêcher les vignes de trop souffrir pendant un été très chaud, sans doute le plus chaud de l'histoire. Les pluies ont harmonieusement alterné avec l'ensoleillement en septembre. Tous les cépages ont pu atteindre une très grande richesse en sucre naturel et surtout une maturité optimale. Un état sanitaire parfait, des pH équilibrés et des peaux idéalement mûres c'est pourquoi nous pouvons parler de 2015 comme un millésime exceptionnel.

Notes de dégustation - Pascal CHATONNET - Juin 2017 :

Le château **La Croix Chaigneau 2015** est produit par la sélection des parcelles et des cuvées de Haut-Chaigneau correspondant aux jeunes plantes de Merlot et de Cabernet Franc (< 10 ans) afin de produire un vin ouvert facile et chatoyant dans sa jeunesse mais qui se développe de manière gourmande au cours de son vieillissement en bouteille. Apogée 2019 – Vieillessement 2018-2020.

Récompenses et commentaires de presse :



Médailles d'Argent - Concours de Bordeaux 2018



Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2015

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>Encépagement :</u>	55% Merlot – 45% Cabernet Franc.
<u>Age moyen des vignes :</u>	25 ans.
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14, 196-17 Cl, RGM.
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble.
<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>Alcool (% vol.) :</u>	13.80
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3.07
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0.62
<u>pH :</u>	3.62
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	1.3
<u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u>	51.3
<u>Assemblage :</u>	Merlot 50%, Cabernet Franc 50%
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 20 % barriques de trois vin, 80 % en cuve béton.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	36 000 bouteilles de 0.75 cl.
<u>Commercialisation:</u>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites sur RDV uniquement.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31 contact@vignobleschatonnet.com www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET