



# Château La Croix Chaigneau

2<sup>ème</sup> vin du Château Haut-Chaigneau

Lalande de Pomerol

2010



Issu d'un assemblage des jeunes vignes de Merlots (< 12 ans) qui produisent un vin souple et délicat et de Cabernets Francs denses et juteux, le millésime 2010 du Château LA CROIX CHAIGNEAU est opulent. La sélection au vignoble et l'adaptation de la vinification depuis 2008 permettent désormais de produire un résultat d'une grande régularité, avec plus de finesse tout en ayant plus de densité. On obtient un vin délicieux dans sa jeunesse et généreux au vieillissement.

## Commentaires de Dégustation Pascal CHATONNET, Mai 2012 :

*« Belle couleur pourpre avec des reflets grenat intenses. Le premier nez est déjà assez intense. Une première note de chocolat noir puis un parfum de fruits rouges mêlé évoquent la griotte à l'alcool ; une note toastée, grasse et généreuse, légèrement vanillée, vient ensuite donner plus de complexité. En bouche, l'attaque est douce, suave mais fraîche, sans lourdeur. Le développement tannique est léger, les tannins sont élégants, sans trop d'extraction mais avec une belle matière. Le développement aromatique en bouche est impressionnant, très généreux, on retrouve les fruits noirs, la prune et la douceur toastée évoquée au nez. Certainement le plus beau millésime de LA CROIX CHAIGNEAU jusque-là. »*

## Médailles et récompenses :



Médaille d'Argent Concours Général Agricole PARIS 2012



VIGNOBLES CHATONNET



# Château La Croix Chaigneau

2<sup>ème</sup> vin du Château Haut-Chaigneau

Lalande de Pomerol

## FICHE TECHNIQUE

- Superficie du Vignoble** : Second vin du Château Haut-Chaigneau
- Exposition** : Nord-Sud et Est-Ouest (50° :50)
- Géologie** : 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.
- Assemblage** : 55% Merlot – 45% Cabernet Franc
- Age moyen des vignes** : 25 ans
- Porte-greffe** : 3309C, SO4, 5BB, 196-17 CI
- Viticulture** : Traditionnelle
- Vendanges** : Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
- Vinification** : Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
- Elevage** : 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.
- Rendement** : 45 hectolitres par hectare
- Production** : 30 000 bouteilles en 2010.
- Commercialisation** : Négocier de la place de Bordeaux, vente directe et propriété pour particuliers.
- Visites de la Propriété** : Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13h30 à 17h30 et sur rendez-vous le week-end.
- Propriétaire** : VIGNOBLES CHATONNET  
Jeanine & Pascal CHATONNET  
33500 NEAC  
Tél. : ( 33 ) 05.57.51.31.31. – Fax : ( 33 ) 05.57.25.08.93.  
E-mail : [contact@vignobleschatonnet.com](mailto:contact@vignobleschatonnet.com)  
Site Internet : [www.vignobleschatonnet.com](http://www.vignobleschatonnet.com)
- Œnologie conseil** : Pascal Chatonnet