



CHÂTEAU
Croix de Labrie

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Chapelle de Labrie AOC Saint-Emilion Grand Cru

Château Croix de Labrie est situé AOC Saint-Emilion Grand Cru, avec une surface totale de 5 ha 1672.

Chapelle de Labrie, 2eme vin de Croix de Labrie, avec un terroir argilo calcaire avec des graves de la Dordogne et argiles bleues.

Certifié en agriculture biologique, nous travaillons également en biodynamie et travaillons aussi la génodique. Nous travaillons sans soufre ajouté depuis la vendange à la vinification et sans soufre ajouté avant et à la mise en bouteille. Des haies sont plantées et également des radis, seigle forestier, feverole et autres plantes afin de développer la biodiversité des sols.

Vendanges manuelles parcellaires avec plusieurs tris successifs : 1^{er} à la vigne, 2eme sur table de trie vibrante, 3eme par desimétrie, 4^{ème} à la main.

Les vinifications sont réalisées dans des petites cuves, à la parcelle, thermorégulée. Macération à froid pendant 6 jours.

Pigeage manuel. Malolactique en barrique avec batonnage des lies durant quelques semaines et élevage sur lies pendant 9 mois..

Elevage durant 18 mois en barrique de chêne français, grains extra-fins, origine Tronçais et Allier.

Le vignoble est travaillé par Axelle Courdurié, de la taille aux vinifications, comme un vignoble jardin.

Assemblage: 90% Merlot 10% Cabernet Franc / age moyen : 45 ans

Production : 3-5 000 bouteilles

