

CROIX DU CARNEY

BORDEAUX AOP 2015

HISTOIRE

Créée en 1937, l'Union de Producteurs de LUGON est située au cœur de la région bordelaise, proche de Saint-Emilion et Pomerol. La Cave de Lugon représente 130 familles de vigneron et 800 hectares de vignes. Chaque année elle produit l'équivalent de 6 millions de bouteilles sur 7 appellations dont Fronsac et Bordeaux.

CLIMATOLOGIE

2015 fût un millésime exceptionnel en qualité et en quantité. En effet toutes les conditions qui font une grande année de vins rouges à Bordeaux étaient parfaitement réunies. L'hiver fut relativement rigoureux, la vigne ne déboussa que vers la mi avril. Après un mois de mai chaud, sec et ensoleillé la floraison de la vigne advint dans les premiers jours de juin. Juillet 2015 fut chaud et sec et provoqua l'arrêt définitif de la croissance de la vigne avant la véraison. Les mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleur excessive entraînèrent une maturation complète des différents cépages. Les vendanges furent précoces, par beau temps entraînant une maturation idéale de tous les cépages. Ainsi les vins rouges sont délicieux, ils ont le charme et la grâce inimitable des grands bordeaux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard MASSIE, Croix du Carney a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Un vin souple et raffiné avec des tanins fondus et des notes de réglisse. Belle rondeur. Une finale sur la fraîcheur.

TERROIR

argile, sable
et calcaire

ENCÉPAGEMENT

90% merlot
10% cabernet Franc

CULTURE

agriculture raisonnée



Mail : contact@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 90
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX