



Château Croizet-Bages 2025

AOC Pauillac, Cinquième Grand Cru Classé, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Croizet-Bages, Grand Cru Classé de Pauillac en 1855, doit son nom aux frères Croizet, dynastie emblématique du paysage médocain, qui, au 17ème siècle, fondent ce domaine au coeur du célèbre hameau de Bages à Pauillac. Fort de son prestige, le Château se distingue lors des expositions universelles de 1878 et 1889, comme en témoignent les médailles qui ornent l'étiquette.

Négociant en vin à Paris, Monsieur Paul Quié, déjà propriétaire d'un vignoble en Haut-Médoc et grand passionné de vin, sait entrevoir dans ce Grand Cru Classé, la qualité de son terroir lorsqu'il le rachète en 1942. Et c'est avec passion et patience qu'il entreprend le renouvellement de l'intégralité du vignoble.

Aujourd'hui, fort de son savoir-faire, son fils Jean-Michel, entouré de ses enfants, inscrit le Château dans la modernité.

TERROIR

Le terroir de Château Croizet-Bages, situé sur le plateau de Bages à Pauillac, est constitué de graves garonnaises du Günz de taille moyenne, déposées à une vingtaine de mètres d'altitude sur un socle de marnes argileuses et de calcaire. L'encépagement actuel se répartit en Cabernet-Sauvignon (70%), vient ensuite le Merlot (20%) et pour terminer le Cabernet-Franc (10%). L'âge moyen des plants est d'environ 20 ans.

À LA VIGNE

Travail des sols ou enherbement. Taille Poussard. Echardage et repositionnement manuel des grappes. Effeuillage avant les vendanges manuelles

VINIFICATION

Cuvier inox. Cuves de 12 hl à 120 hl pour optimiser la sélection parcellaire.

Fermentations : températures de 26 à 28°C ; 2 à 3 remontages par jour.

Fermentation malolactique : en barriques et en cuves.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne français. 55% de barriques neuves

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 83%, Merlot 17%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 27.00 ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

DÉGUSTATION

"Moyennement à pleinement corsé, concentré et linéaire, avec une belle fraîcheur. Très harmonieux, avec de la profondeur et de la concentration." - James Suckling

PRESSE & RÉCOMPENSES

The Drinks Business

92-94+
The Drinks Business



JAMES SUCKLING.COM 92-93
James Suckling

Decanter 93
Decanter



Compagnie Médocaine des Grands Crus
42 Rue Lafaurie de Monbadon, 33000 Bordeaux - France
Tel. 0556955475 - contact@medocaine.com
www.medocaine.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

