



## Château La Croix Bonneau, Montagne-Saint-Emilion, 2022

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

### VINIFICATION

Traditionnelle dans de petites cuves inox pyramidales thermo-régulées. Les Cabernets Francs sont vinifiés dans des barriques de 400 et 600 l.

### ÉLEVAGE

30% en fûts de chêne français pendant 10 mois (90% en barriques de 1 vin; 10% en barriques de 2 vins) et 70% en cuve.

### CÉPAGE

Merlot 100%

13.00 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 35 ans

Élevage en cuve: 1 mois

Élevage en fût: 1 mois

### DÉGUSTATION

Couleur très intense d'un beau rouge profond, nez d'une large complexité avec un fruit mûr de type myrtille, mûre, auquel s'ajoutent des notes toastées de pain grillé, brioché. Une bouche concentrée et très veloutée avec une finale aromatique longue et fraîche.

