



Château SAINT-CHRISTOLY

Médoc Cru Bourgeois

Situé au coeur même du village de Saint-Christoly dont il porte le nom, ce cru existe depuis le milieu du XIX^e siècle. La passion de 7 générations et un savoir-faire ancestral font du Château Saint-Christoly un Médoc de qualité. Aujourd'hui Cathy et Sandrine s'évertuent à donner à leur vin une note féminine très personnelle.

Type : Vin Rouge

Superficie : 30 ha.

Encépagement : 55 % Merlot - 45 % Cabernet Sauvignon

Sol : Graveleux, argilo-calcaires, sablo-graveleux et sablo-argileux.

Vendanges : mécaniques. La vendange est triée à son arrivée au cuvier par 8 personnes, sur une table moderne.

Vinification : Préssoir vertical, à l'ancienne. La cuvaison dure 20 à 30 jours.

Elevage : Durant 2 mois en cuve inox et ciment. Puis élevage en fûts de chêne les 12 derniers mois.

Notes de dégustation : La couleur rouge sombre, la complexité aromatique, belle structure rond et un boisé subtil font tout le charme de ce joli vin.