

APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU

Saint-Emilion, Saint-Emilion Grand Cru, Lussac Saint-Emilion et Puisseguin Saint-Emilion, dans le monde entier, ces quatre noms sont synonymes de plaisir des sens. Ces appellations d'origine contrôlée constituent le noyau d'une région riche en grands vignobles.

Les appellations Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru sont géographiquement entrelacées. Elles s'étendent sur neuf communes dont la simple énumération fait déjà rêver. La première est Saint-Emilion, qui constitue l'épicentre du vignoble depuis l'arrivée des moines au VIII^e siècle. Les domaines, d'une superficie moyenne de 8 ha, comptent en moyenne 65 % de Merlot.

Quatre grands types de terroirs caractérisent Saint-Emilion Grand Cru. Un plateau calcaire se dessine aux alentours de la cité, une vaste terrasse de graves silico-argileuse s'étendant en direction de Libourne, des côtes et vallons argilo-calcaires et une plaine sablo-graveleuse de la vallée de la Dordogne. Grâce à un terroir riche, chaque propriété produit un vin aux caractéristiques uniques.





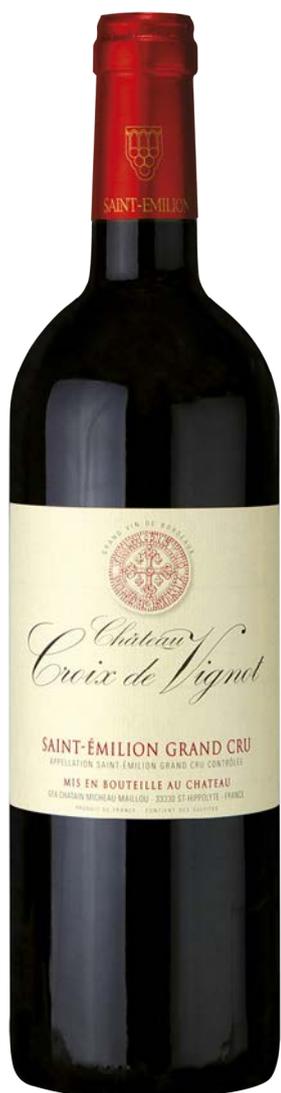
MEDEVILLE SÉLECTION

Château Croix de Vignot



De retour de la grande guerre (1914-1918), Constant Micheau Maillou né en 1892 rejoint un ami de combat à Saint Emilion. Il fait la connaissance de la grand mère de Monique et Michel les actuels propriétaires (néé à Lafleur Pétrus). La famille vit alors à Pomerol dans la maison de maître qui est devenue aujourd'hui la belle mairie de Pomerol.

Ainsi après 3 générations de travail, de sérieux et de passion la famille Micheau Maillou possède 3 vignobles parmi les plus illustres terroirs de Bordeaux dont le Château Croix de Vignot, Saint Emilion grand Cru, situé au pied du haut plateau de Saint Emilion, voisin de prestigieux crus classés.



Appellation

Saint Emilion Grand Cru



Cépages

100% Merlot

Âge du vignoble - Superficie

50 ans - 1,4 Hectares



Sol

Pied de côte Argilo-calcaire

Vinification



Les raisins sont sélectionnés, égrappés avant la mise en cuves. Macération de 3 semaines Élevage de 12 mois en barriques ; 60% neuves, 40% d'un vin.

Dégustation



Le bouquet ouvert offre une palette de fruits frais, agrémentée de notes de vanille, de senteurs de sous-bois et de cuir. Souple et fruitée, la bouche est équilibrée par des tanins délicats

Suggestion



Il peut s'accorder avec tous types de viande rouge, volaille, charcuterie, et fromage.