



Rémi, Clément et Olivier LAPORTE vivent et travaillent sur les 9,5 hectares vallonnés au paysage exceptionnel. Vignerons depuis 5 générations, ils sont heureux de vous faire partager les qualités de leurs vins et de leurs terroirs.

REGION : Bordeaux _ Montagne Saint Emilion

NOM DE LA CUVÉE : Cuvée tradition

Nom du domaine : Château Croix Beauséjour

Production annuelle moyenne : 22 000 bouteilles

Degré Alcoolique : 13,5°C

Disponible en 75cl



Le vignoble:

- **Cépage(s)** : 75% Merlot, 15% Malbec et 10% Cabernet Franc
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 35 à 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 à 80 ans
- **Vendanges** : mécaniques sur 3ha de jeunes vignes et le reste manuellement.

Vinification:

- Eraflée à 100% sans foulage
- Tri minutieux avant mise en cuve
- Pas d'addition de sucre
- Macération pré-fermentaire à froid
- fermentation thermo régulée
- 30jours de cuvaison

Elevage:

18 mois en cuve Inox, il vous fera découvrir le fruit et l'extraction des meilleurs vins de Bordeaux.

Appréciation gustative: (Robe nez Bouche):

Robe rouge grenat intense. Au nez, il est très fruit rouge, en bouche il est rond. « Un vin à déguster avec plaisir ».

Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

A conserver jusqu'à 5 ans. Si bu aujourd'hui, en carafe 1 heure avant de le servir à 17°

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 17° C
 Accompagne fromage, viande rouge, gibier.
 Côte de bœuf à la moelle, Confit de canard, fricassées de cèpes, lamproie à la bordelaise, joue de porc braisée aux tomates confites, cailles aux raisins, veau aux girolles, hachis Parmentier, magret de canard en croûte de sel, Brie, Camembert...

LE MOT DU VIGNERON

Vous avez cinq ans pour apprécier, sans vous prendre la tête, ce vin classique au début d'un bon repas. Sur le fruit et facile à boire, vous aurez du mal à l'abandonner.

The vineyards:

- **Grape Variety(ies)** : 75% Merlot, 15% Malbec et 10% Cabernet Franc
- **Type of soil** : Clay and limestone
- **Yield**: 35 to 45 hl/ha
- **Age of the vine**: 30 to 80 years
- **Harvest**: mechanical on 3 Ha of young vines and the rest by hand.

Vinification:

- 100% destemmed without crushing
- meticulous picking out before putting in vat
- No sugar added
- cold maceration before fermentation
- thermoregulated fermentation
- 30 days of vatting

Aging:

18 months in Inox vat

Tastings Comments:

It has a nice fruit. In the mouth it is round and fine. **On the fruit and easy to drink.**

Aging potential :

Store until 5 years. If you drink it today, carafe 1 hour before serving at 17 °

Culinary agreements:

To serve at 17° C
 Good match with red and white meat.

Winemaker comments :

You have five years to appreciate, simply, this classic wine at the beginning of a good meal. **On the fruit and easy to drink, it will be difficult for you to leave it.**

- **Sucre résiduels/ Residual sugar** : < 2g
- **Acidité Total / Total Acidity** : 3,9 g/l H2SO4.
- **PH** : 3,3
- **Type de bouchon / Type of cork** : liege