

# CHÂTEAU LA CROIX ST-VINCENT

## POMEROL

Appellation d'Origine Contrôlée



**Notre histoire :** Né du démembrement d'une partie de Figeac, cette propriété familiale a vu le jour en 1862 sur l'appellation de Pomerol. Baptisée « Château de Valois » en 1886, elle fut transmise sur 4 générations de mère en fille. Seul le nom de la propriété « Château De Valois » a traversé le temps.

Comptant aujourd'hui 8.22 hectares, la famille LEYDET élabore différents vins dont le Château La Croix Saint Vincent, travaillé avec soin et issu de jeunes vignes.

Depuis 1996, Frédéric LEYDET, représentant la sixième génération, apporte à son tour sa signature, faisant évoluer les techniques de la vigne au vin.

Depuis le millésime 2015, l'ensemble des Vignobles LEYDET, est en Agriculture Biologique.

**Surface totale du Vignoble :** 8.22 hectares

**Encépagement :** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Age moyen des Vignes :** 30 ans

**Situation Géographique :** Versant Sud de l'appellation de Pomerol.

**Terroir :** Sable et graves fines, présence d'Alios dans les sous-sols.

**Production :** environ 15 000 Bouteilles

**Assemblage 2019 :** 81% Merlot – 19% Cabernet Franc

### Notre évolution vers une Agriculture

Mode de conduite du vignoble en lutte raisonnée de 1996 à 2012.

Passage en conversion Agriculture Biologique en 2012.

 Certification AB en 2015.

### Conduite du Vignoble

Travail des sols, Taille en guyot simple

Effeillage manuel et vendanges en vert réalisés courant Juillet/Aout.

Vendanges à la main avec un premier tri du raisin sur pieds.

Sélection rigoureuse à la table de tri (mécanique et manuelle dans un second temps).



### Vinification & élevage

Cuaison de 3 à 5 semaines avec macération à froid pré fermentaire. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique en barriques neuves.

Elevage en barriques de chênes français, chauffes moyennes et moyennes longues, grains fins et extra fins : neuves 50%, 20% un vin, 20% deux vins et 10% de cuve pour préserver la fraîcheur. Durée de l'élevage d'environ de 12 à 14 mois en réduction sur lies fines et sans soutirage.

Sélection des barriques une à une pour finaliser l'assemblage.

Pas de collage