

CHÂTEAU CROQUE-MICHOTTE

St Emilion Grand Cru BIO / Ecocert

Situé à quelques dizaines et centaines de mètres des vignobles les plus célèbres de Saint-Émilion et Pomerol, le Château Croque-Michotte comprend près de 14 ha de vignes (74 % merlot, 25 % cabernet franc, 1 % cabernet sauvignon) sur des sous-sols argileux recouverts de graves et de sables anciens. L'âge moyen des vignes est de 47 ans.

Certifié en agriculture biologique (écocert FR BIO 01) depuis 2001. La santé des ouvriers agricoles jusqu'aux consommateurs, la richesse de l'environnement et bien sûr le développement des vignes sont ainsi favorisés par des pratiques propres et respectueuses.

Ses voisins: Château Corbin, La Dominique, Grand Corbin Despaigne, l'Evangile, Cheval Blanc, Figeac, Gazin

Le Château Croque-Michotte produit des vins de terroir grâce à de petits rendements et à l'agriculture biologique.

Les vinifications privilégient la finesse et l'élégance sur l'extraction.

La pratique de petits rendements et l'utilisation très rare d'engrais permet la production de vins conformes au terroir et bénéficiant d'une acidité naturelle indispensable à la production de vin de garde.

L'élevage des vins, pendant environ vingt mois, est lent, suivant les rythmes des saisons et comprend un séjour d'un an en barriques de chêne français à grain fin. Ils ne sont pas filtrés et quasiment jamais collés. Ces bonnes pratiques ont été récompensées en dix ans par treize médailles dans les grands concours officiels français et des sélections dans les meilleurs guides des vins tels Le Guide Hachette des Vins, les guides Parker.