

**LA CROIX DOMPIERRE HAUT MEDOC 2020**

<u>Production :</u>	21 000 bouteilles.
<u>Secteur de production :</u>	S ^t Seurin de Cadourne, parcelle de graves face à l'estuaire,(voir video sur : www.chateaudompierre.fr)
<u>Densité de plantation :</u>	8 500 pieds / hectare.
<u>Encépagement :</u>	85% Cabernet Sauvignon. 15% Merlot.
<u>Culture de la vigne :</u>	Agriculture raisonnée, travail du sol (labours) Effeillage et vendanges en vert.
<u>Vendanges :</u>	Manuelles, en clayettes (10kg). Transport en camion frigorifique. Réception de la vendange à 3°C. Egrappage total. Tri optique (sélection grand vin).
<u>Vinification Elevage :</u>	Fermentation en cuves bois, grains entiers. Levures naturelles « indigènes ». Chapeau de marc immergé : « l'Idée Terroir » par Michel Aroldi. Durée de cuvaison : 7 semaines. Ecoulage, pressurage vertical. Elevage en cuves bois : 24 mois.
<u>Mise en bouteille :</u>	Sans collage / Sans filtration.

DOMPIERRE UPDATE, JANUARY 2023 BY COLIN GENT - MASTER WINE

Rich, roasted fruit and smoky earth building intensity with time in glass. After one hour, trademark blue fruit and exotically perfumed purple florals are evident, all anchored by graphite minerality, cool acid and effortless, almost invisible tannins.

NB : *Cuves bois de chez Nadalié, chêne français, grain fin, chauffe bourguignonne.*