



CHÂTEAU LES TROIS CROIX

Famille Patrick Léon

Millésime 2023

Certification : le château les Trois Croix est certifié HVE 3.

Date débourrement : 27 mars.

Dates de mi floraison : 28 mai pour le merlot, et 31 mai pour le cabernet franc.

Travaux en vert : Un premier effeuillage manuel coté soleil levant a été réalisé sur toutes les parcelles du 30 juin au 10 juillet.
Un deuxième effeuillage manuel a été réalisé sur l'ensemble des parcelles du 28 août au 4 septembre.

Un éclaircissage qualitatif et quantitatif a été réalisé avant la véraison sur l'ensemble des parcelles.

Dates de vendanges : Merlot et cabernet franc du 20 septembre au 3 octobre.
Vendanges manuelles en cagettes de 10 kg.

Tri de la vendange : Réalisé au chai par un tri manuel et un tri densimétrique.

Rendement : 48 hl / hectare

Cuvaison : De 19 à 28 jours.
Remontages journaliers fractionnés et courts.

Assemblage : 83 % Merlot
17 % Cabernet Franc

Elevage : 33 % de barriques neuves, 37 % de barriques d'un an,
19 % de barriques de deux ans, 11 % en cuve.

Paramètres analytiques : Degré alcool : 13,8 % pH : 3,58 Acidité Totale : 4,1

Le millésime 2023 en quelques mots :

Après un hiver proche de la normale le débourrement a lieu dans les derniers jours de mars. Le printemps est relativement chaud et avec des précipitations sans excès qui induisent une floraison et une nouaison quasi parfaites. Ce printemps chaud et humide a provoqué une pression mildiou relative au mois de juin. L'été est marqué par des conditions climatiques sans excès avec un petit déficit de lumière sur le milieu de l'été. Une première vague de chaleur mi-août permet d'accélérer la phase de maturation des raisins. Une deuxième vague de chaleur intervient la première semaine de septembre et elle sera déterminante pour atteindre une bonne maturité.

Ce millésime 2023 est marqué par une nature généreuse qui a donné une production abondante. L'éclaircissage que nous avons réalisé sur l'ensemble de nos parcelles aura été un élément clé dans la réussite de ce millésime afin d'atteindre une bonne maturité. Les deux effeuillages réalisés manuellement auront aussi largement participé à une bonne homogénéité de la maturité de nos raisins. Ce millésime 2023 est un grand classique de Bordeaux. Il donne naissance à un Château les Trois Croix d'un très bon équilibre, sans excès, et avec un excellent milieu de bouche. Le fruit omniprésent donne un supplément de texture à ce vin.

Distribution exclusive et réservée sur le USA et le Japon.

