

Cru Classé **Domaine de La Croix**

Groupe Bolloré

Bordure Maritime
Région de St Tropez



Créé en 1882, le domaine de La Croix est à l'origine de la formation du village de La Croix-Valmer. Cru classé dès 1955, le domaine, qui affiche quelques 100 ha de vignes, a été repris par le groupe Bolloré en 2001. Animé par le souci de mener une démarche qualitative, celui-ci a entrepris des travaux de restructuration. Lesquels ont été menés selon un cahier des charges rigoureux associant terroir et cépages. Cette politique a permis au domaine de La Croix de renouer avec son passé prestigieux. La reconstitution et l'optimisation des terroirs ayant été favorisées par la situation climatique et géologique, très privilégiée, de la presqu'île de Saint-Tropez. Ainsi, aujourd'hui, les grenaches et cinsaults trouvent leur meilleure expression sur les terres pauvres et schisteuses, tandis que syrah et cabernet s'expriment sur les terres plus argileuses. Les terroirs sablonneux en bordure maritime, ayant été réservés aux rolle, mourvèdre et autres tibouren. Plantation à forte densité, palissage de la vigne et taille courte viennent compléter la démarche qualitative. Récoltés à la main, en caissettes, les raisins sont rigoureusement triés. Les vinifications, font également l'objet d'une grande attention, et ce n'est pas un hasard, si le groupe a fait appel au savoir faire de l'œnologue, Michel Rolland, pour optimiser et rationaliser le travail à la cave. Bénéficiant des infrastructures les plus modernes, la cave souterraine abrite la production du domaine. La cave sera surmontée, courant septembre 2008, d'un vaste caveau de dégustation, superbement aménagé, dans lequel les amateurs pourront jauger la qualité de la production du domaine, mais aussi, celle du domaine de La Bastide Blanche, l'autre vignoble du groupe, situé à Ramatuelle. Cette année le rouge 2005 a obtenu la médaille d'or au concours des vins de Provence

Notre Sélection

Rouge la Croix 2006

Oeil : Pourpre sombre

Nez : Riche, intense, puissant, mûr, végétal, fruits noirs, fumé,

Bouche : une matière riche dans une bouche ample, tannins serrés, saveur complexe, toastée, cassis, finale charnue

Conclusion : Vin d'un beau potentiel, on peut faire plaisir dès maintenant ou de le faire vieillir

★★★★ 16 €

Une jolie réussite

Rosé La croix 2007

Rouge La croix 2006 ★★★★★

Deep crimson with ruby hues. Rich, intense and powerful; ripe dark berry fruit, vegetal notes, smoke and spice. The palate is rich in substance with tight knit tannins, complex flavours, toasty oak, black current and a fleshy finish. A wine with great potential, enjoy now of lay down for a few years.

Oeil : joli pétale de rose saumoné

Nez : flatteur et subtil, agréable, fruits blancs, pamplemousse

Bouche : Attaque franche, fraîche, aromatique, généreuse, équilibrée, souple, fruitée, finale acidulée

Conclusion : Vin agréable à tous de la maîtrise à tout les stades

★★★ 11 €

Un vin de qualité

Rosé Bastide Blanche 2007

Oeil : Superbe robe rose pâle, belle brillance

Nez : Subtil, frais, vif et élégant, aux arômes d'amande, de violette

Bouche : Fraîche, délicate, enveloppée, d'une aromatique persistante, belle finale acidulée

Conclusion : Un vin tout en séduction

★★★ 10 €

Un vin de qualité

*The largest vineyard of the classed growths in Provence,
the estate benefits from the unique terroir of the Saint Tropez peninsula.*

Vinification

Rosé Domaine 60% cinsault, 30% grenache, 5% mourvèdre, 5% syrah. Macération pelliculaire, fermentation en cuve inox thermo régulée.

Rosé Irrésistible 40% cinsault, 10% tibouren, 10% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre. Macération pelliculaire, fermentation en cuve inox thermo régulée, élevage avec brassage des lies.

Rouge Domaine 50% syrah, 30% mourvèdre, 20% grenache. Macération pré fermentaire à froid, macération longue à chaud, élevage en fût de chêne français, 12 mois.

CRÉATION : Reprise en 2001

SURFACE : 100 ha
PRODUCTION : 150 000 btlés

RENDEMENT : 45 hl/ha
GÉOLOGIE : Argilo-schisteux
CEPAGES : cinsault, grenache, mourvèdre, syrah, tibouren, rolle, sémillon
AGE : 30 ans
CUVERIE : inox

VENTE : Domaine, caveau, restauration

Domaine de La Croix

Le Saunier Neuf

BP 28

83420 La Croix

Valmer

Tel : 04 94 79 73 49

Fax : 04 94 79 76 05

bastidecroix@wanadoo.fr
www.domainedelacroix.com

