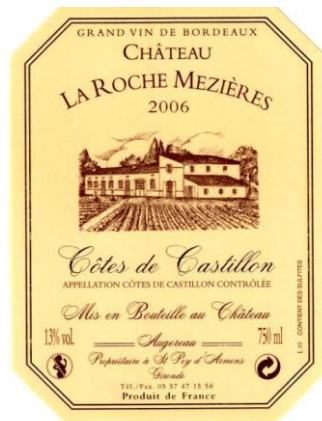


## A.O.C Saint -Emilion

<i>Appellation :</i>	A.O.C Saint-Emilion
<i>Couleur :</i>	Rouge
<i>Millésime :</i>	<b>2006</b>
<i>Degré:</i>	13 % vol
<i>Cépages :</i>	Merlot 70 % Cabernet Sauvignon : 25 % Cabernet Franc 5 %
<i>Climat :</i>	Océanique.
<i>Terroir :</i>	Complexe : argileux, graves, sablonneux : c'est le sous-sol très typique appelé « Crasse de Fer » qui donne à ce vin toute sa typicité.
<i>Exposition :</i>	Sud de l'appellation Saint-Emilion. Superficie des vignes cultivées pour ce vin : 4ha. Age moyen des vignes : plus de 45 ans.
<i>Vinification :</i>	Techniques traditionnelles avec contrôle des températures. Macérations longues, pressoir pneumatique.
<i>Elevage:</i>	En fûts de chêne d'origine française. 1/3 renouvelé chaque année.
<i>Dégustation :</i>	Belle couleur Grenat sombre et intense, légers reflets carminés. Bouquet élégant avec des arômes de petits fruits rouges acidulés confits, des notes de sous-bois, des odeurs boisées fines et fondues. La bouche est corsée, ronde et veloutée, avec des bons tanins mûrs, savoureux en finale avec une bonne persistance.
	Garde : 15 ans environ.

Château La Croix D'Armens  
 La Croix, St Pey d'Armens – 33 330 Saint-Emilion  
 Tél/Fax:05 57 47 15 58  
 chateau\_lacroixdarmens@yahoo.fr  
<http://chateaulacroixdarmens.winealley.com>



## A.O.C Côtes de Castillon

<i>Appellation :</i>	A.O.C Côtes de Castillon
<i>Couleur :</i>	Rouge
<i>Millésime :</i>	<b>2006</b>
<i>Degré:</i>	13 % vol
<i>Cépages :</i>	Merlot 70 % Cabernet Sauvignon : 25 % Cabernet Franc 5 %
<i>Climat :</i>	Océanique
<i>Terroir :</i>	Argilo-calcaire à graveleux. Age moyen des vignes : 40 ans.
<i>Exposition :</i>	Sud de l'appellation Côtes de Castillon. Superficie des vignes cultivées pour ce vin : 11ha
<i>Vinification :</i>	Techniques traditionnelles, contrôle des températures. Macérations longues.
<i>Elevage:</i>	Cuves Inox
<i>Dégustation :</i>	Jolie couleur grenat, limpide et de bonne intensité. Bouquet élégant, avec des arômes de petits fruits rouges cuits, avec des notes de bourgeon de cassis et une touche de réglisse. Bouche corsée, souple et ronde avec une bonne structure et une jolie longueur. Potentiel de garde : une dizaine d'années. Servir à 18°C avec des viandes blanches, rouges et du fromage.

Château La Croix D'Armens  
La Croix, St Pey d'Armens – 33 330 Saint-Emilion  
Tél/Fax:05 57 47 15 58  
chateau\_lacroixdarmens@yahoo.fr  
<http://chateaulacroixdarmens.winealley.com>