

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



# Château Croix de Labrie

Saint-Emilion Grand Cru | ☆ Grand cru classé



VISITE



DÉGUSTATION



HÉBERGEMENT



## — Vignoble



**SURFACE**

6 ha



**TYPES DE SOLS**

Sols argilo-calcaires  
Argiles rouges et brunes sur calcaire à astéries  
Sols argilo-graveleux  
Sols argilo-calcaires sur molasse du Fronsadais



**CÉPAGES**

Merlot 85 %, Cabernet Franc 5 %, Cabernet  
Sauvignon 10 %



**AGE MOYEN DES VIGNES**

60

## — Pays de commercialisation

ALLEMAGNE

BELGIQUE

CANADA

DANEMARK

ESPAGNE

ETATS-UNIS

FRANCE

ITALIE

JAPON

PAYS-BAS

ROYAUME-UNI

RUSSIE

SUISSE

CHINE

HONG-KONG

## — Vinification



**VENDANGES**

Manuelles



**TYPES DE CUVES**

Barriques, Inox, Foudre



**ELEVAGE**

Barriques neuves 60 %  
Barriques 1 vin et plus 20 %  
Autre 20 %



**PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE**

15000 bouteilles

## — Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Saint-Emilion Grand Cru Classé, les micro-parcelles du Château Croix de Labrie forment une superficie de 5,1672 hectares. Vignoble-jardin, Axelle et Pierre Courdurié, Artisans Vignerons, travaillent les vignes en agriculture biologique, en biodynamie, agroforesterie, gérées à la bourguignonne, une approche unique, sur mesure par climat, terroir et lieu. Plateau de St Christophe des Bardes, lieu: Rocheyron, Peymouton, Echeres avec argilo-calcaire en asteries ; bas de la cote Pavie lieu Badon avec des argilo-calcaire et crasse de fer; et le lieu Le Cateau composé de graves et d'argiles bleues. Domaine à taille humaine, une production intimiste, un vin dominé par les Merlots, comme le sont les plus grands vins de la Rive Droite. Grand Cru Classé de Saint-Emilion, Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être le plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rares.

### Adresse

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE  
61 Route de Peymouton  
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES  
Tél : 0557501459

### Ouverture

**Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet,  
Août, Septembre, Octobre, Novembre,  
Décembre**

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi  
De 10h00 à 12h00 et de 14h30 à 17h00

### Contact à la propriété

COURDURIE Axelle  
61 Route de Peymouton  
33330 ST CHRISTOPHE DES BARDES  
Tél : +3 3 (0) 557501459