

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château la Croix du Merle

Saint-Emilion



— Vignoble



SURFACE

2 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires
Sols sableux



CÉPAGES

Merlot 95 %, Cabernet Franc 5 %



AGE MOYEN DES VIGNES

25

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Barriques, Bois, Inox, Foudre



ELEVAGE

Cuves 20 %
Barriques neuves 40 %
Barriques 1 vin et plus 40 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

10000 bouteilles

— Pays de commercialisation

FRANCE

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Petite propriété d'une surface de 1,90 Ha en pied de coteau sur un terroir argilo-sableux à 4 km au sud-est du village de Saint-Emilion, plus précisément sur le village de Saint-Hippolyte (Juridiction de Sain-Emilion). Vins élevés en barriques, en amphore, vins sans sulfites ajoutés... Par Marien NEGRE, vigneron depuis 2006 et sa compagne Audrey LE MEUR

Adresse

CHÂTEAU LA CROIX DU MERLE
Château La Croix du Merle
33330 ST HIPPOLYTE
Tél : 06 76 56 91 80

Ouverture

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

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi,
Dimanche
De 09h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00

Contact à la propriété

NEGRE Marien
Château La Croix du Merle
44 Route de l'église
33330 ST HIPPOLYTE
Portable : 06 76 56 91 80