

# Croix de Labrie

# Presse 2020

Dernières notes et derniers articles.

## Jean-Marc Quarin: 95 Points

Top 10 de Saint-Emilion

Couleur intense, pourpre et noire. Nez très aromatique, fin, au fruité mûr. Touche truffée. Moelleux en entrée de bouche, riche au milieu et parallèlement fondant, le vin évolue gras et complet, avec du goût et un superbe toucher de bouche dans la persistance. Très belle longueur sèveuse. Voici le huitième millésime produit, tous au niveau d'un 1er grand cru classé B de Saint-Emilion. Bravo!

Assemblage: 92 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 3 % Cabernet Sauvignon.

Degré d'alcool: 14°

pH: 3,55

Rendement: 27 hl/ha

Production: 85 % de la récolte