

# Château LES TROIS MANOIRS

## Médoc Cru Bourgeois

### VIGNOBLE & VINIFICATION

Propriétaire : SCEA Vignobles Cruchon et Fils

Superficie : 27 hectares

Terroir : graveleux et argilo-calcaire

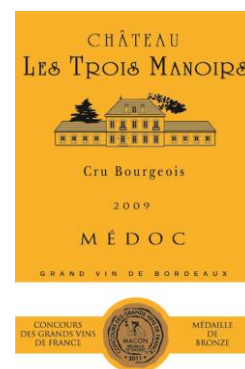
Encépagement : Merlot 55 %  
Cabernet Sauvignon 40 %  
Petit Verdot 5 %

Age moyen des vignes : 30 ans

Vendanges : manuelles

Durée de cuvaison : 21 à 28 jours

Elevage : 12 mois en barriques



### HISTOIRE

Née entre terre et mer sur des sols graveleux et argilo-calcaires bénéficiant d'un climat océanique tempéré, cette propriété familiale ne comptait que neuf hectares il y a quelques années et compte aujourd'hui presque trente hectares de vignes.

Le vignoble se compose de différentes parcelles de vignes d'âges très différents allant de la jeune plantation à plus de 50 ans.

Les vins sont élaborés au château par Frédéric Cruchon dans le plus grand respect de la tradition médocaine.

La famille Cruchon a créé ses propres installations : un cuvier en inox pour la vinification, un chai à barriques qui permet l'élevage et le vieillissement des vins, des locaux de stockage pour les bouteilles et des locaux techniques pour entreposer tout le matériel agricole.

Ce cru bourgeois a été récompensé par de nombreux concours.

### RECOMPENSES

Millésime 2012 : Médaille de BRONZE – Los Angeles International Wine Competition 2015

Millésime 2011 : Médaille d'OR - Paris 2013

Millésime 2010 : Grande Médaille d'OR - Bruxelles 2013

Millésime 2009 : Médaille de BRONZE – Macon 2011