



# Château Les Trois Croix

**PROPRIÉTAIRE** Famille Patrick LEON

**APELLATION** Fronsac

**COMMUNE** Fronsac

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE** 15,2 hectares  
Age moyen des vignes : 45 ans.

**SOL** Argilo-calcaire et rochers affleurants.  
Sous-sol: molasses du Fronsadais.

**ENCÉPAGEMENT** 85 % Merlot  
15 % Cabernet Franc

**VINIFICATION** Vendanges manuelles en cagettes à pleine maturité - tri de la vendange au chai avant et après éraflage total - Fermentation en cuves béton thermorégulées - Cuvaision de 4 semaines minimum.

**ELEVAGE** En barriques de chêne merrain renouvelée chaque année par tiers.

**PRODUCTION** 6 000 caisses

**COMMERCIALISATION** Par le commerce de place de Bordeaux et Libourne.

**VISITE** Uniquement sur rendez-vous.

**CONTACT** Stéphanie et Bertrand LEON  
Château Les Trois Croix  
33126 Fronsac  
Tél. 05 57 84 32 09  
Fax : 05 57 84 34 03  
E-mail : lestroiscroix@aol.com



# Château Les Trois Croix

*Le Château Les Trois Croix a été repris en 1995 par la famille Patrick LEON (œnologue-vinificateur bien connu entre autres de Château Mouton Rothschild de 1985 à 2003) avec pour objectif la qualité et un coup de foudre: le plaisir de vivre à Fronsac!*

*C'est en raison de la situation particulière de son vignoble implanté sur les trois communes de Fronsac, Saillans et Saint Aignan que cette propriété porte le nom «Les Trois Croix» faisant allusion aux clochers des villages. De son vignoble situé sur un des points culminants de Fronsac (80 mètres d'altitude) le visiteur peut jouir d'un point de vue exceptionnel sur la vallée de l'Isle et découvrir au loin les vignobles de Saint Emilion et Pomerol. Le Château Les Trois Croix fait partie des très anciennes propriétés de la région comme l'indique la pierre de clef de voûte du chai : 1712.*

*La Qualité commence à la vigne, dès la taille et se poursuit tout au long de l'année en effectuant les façons culturales avec minutie. Nous pratiquons les effeuillages manuels et les vendanges vertes. C'est ainsi qu'à pleine maturité, le raisin cueilli à la main, en petites cagettes et après deux tries successives, va pouvoir donner naissance à un vin d'une grande expression combinant à la fois puissance, finesse et aptitude au vieillissement des grands vins.*

