



Rouge 2007

UN TRAVAIL SUR LA DURÉE

Pour obtenir une continuité dans la qualité de nos vins, nous travaillons de la vigne et au chai en fonction des années, toujours de manière raisonnée.

2007 : un millésime difficile. Un printemps de saison et même chaud qui a donné de l'avance à la vigne. Un été pluvieux avec beaucoup de travail dans la vigne. Une récolte tardive pour profiter pleinement du soleil de septembre et amener les baies à pleines maturités.

Début des vendanges le 5 octobre, elles s'étalent sur 2 jours. La météo est parfaite : temps ensoleillé le jour avec des températures avoisinant les 23° C et frais la nuit (15°C). Les baies ramassées sont à parfaite maturité et sont sélections sur la table de trie.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les vinifications se déroulent sans problème grâce à la grande qualité des raisins ramassés.

Dès les fermentations malolactiques enclenchées, le vin est entonné en fûts pour une période d'élevage de 15 mois.

ACCORD MET ET VIN

Avec des plats : De viandes rouges, les grillades, le gibier

Et les fromages : Le camembert, tous les fromages bien affinés

Les desserts : Fondant au chocolat noir, mousse de Chocolat noir, tarte tatin

DÉGUSTATION

Vin à servir à 18 - 20 °c

Vin avec des reflets rubis, contours intenses et vifs au nez. Il développe des arômes de grillé et toasté, de fruits noirs, de fruits murs (confitué), d'épices et de vanille. Ce vin possède un très beau volume en bouche avec des tannins ronds et soyeux. La finale est longue.

FICHE TECHNIQUE

Superficie : 6 hectares

Terroir : Argilo-calcaire

Encépagement : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

Age moyen de la vigne : 30 ans

Densité de plantation : 4500 à 5000 pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Culture Raisonnée

Labours : rototils entre les rangs, enherbement

Taille : guillot double

Effeuillage : manuelle en fonction des besoins de la vigne

Vendanges verte : manuelles en fonction des besoins de la vigne

Récolte : manuelles

Macération : cuve Inox thermo régulées

Malolactique : en barriques neuves 400L chêne Français

Elevage : 15 mois - 50% barriques neuves, 50% barriques de 1 vin

HABILLAGE :

Bouteille lourde conique

Etiquette avec découpe

Lettres sérigraphiées

Capsule en étain

Bouchon de liège Catégorie : Extra naturel

Production : 19 000 cols

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

AOC Bordeaux Supérieur

Alcool : 13% Vol.

Potentiel de vieillissement : 10 à 15 ans

