



Rouge 2006

RÉSULTAT D'UN GRAND TERROIR ET D'UNE VINIFICATION EXEMPLAIRE

Premier millésime du Château la Levrette, l'année 2006 est une grande consécration pour nous.

Le succès immédiat de ce vin a plus que confirmé la qualité de notre travail. Bien que qualifiée d'année difficile, la Levrette 2006 sut tirer parti de la qualité de son terroir associée à une vinification parfaite.

La récolte 2006 commence par le cépage Merlot, le 2 octobre pendant 5 jours, puis par le Cabernet Sauvignon du 12 au 14 octobre. La météo est parfaite : temps ensoleillé le jour avec des températures avoisinant les 25° C et frais la nuit (15°C). Grâce à un étalement idéal de la vendange et à de faibles rendements, l'état sanitaire des baies est parfait.

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 14 mois.

DÉGUSTATION

Vin à servir à 18 - 20 °c

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

COMMENTAIRE DE RAPHAËLE VERDIER (Enologue)

Couleur rouge cerise intense, avec des reflets rubis. Vin brillant. **Premier nez** expressif et complexe. Notes de griottes, mûres, fruits noirs. Notes vanillées et épicées douces (balsamiques). **A l'agitation** notes empyreumatiques fondues, réglissées. Nez fin et élégant. Attaque franche, structure présente avec des tannins veloutés. **En milieu de bouche**, les notes vanillées, toastées/briochées ressortent. Notes lactées **en finales**, cassis.

Vin long et persistant. Bel équilibre global et bonne tenue dans le temps.

ACCORD MET ET VIN

Avec des plats :

De viandes rouges, les grillades, le gibier

Et le fromages :

Le roquefort, le camembert, tous les fromages bien affinés

Les desserts :

Fondant au chocolat noir, mousse de Chocolat noir, tarte tatin

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

Labours : rototils entre les rangs, enherbement

Taille : guillot double

Effeuilage : 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 400L chène Français

Elevage : de 14 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 : 15 à 20 ans



CONCOURS

15,5/20 par Bettane et Desseauve - deux étoiles au Guide Hachette 2010 - Médaille d'Argent au concours de Macon 2009 - Primer au concours Decanter 2008