



## 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

