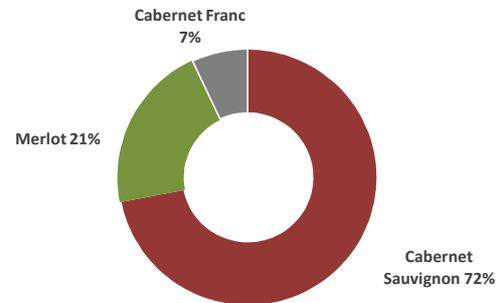


### MILLESIME 2008

#### CLIMAT MILLESIME

Un hiver atypique : particulièrement doux et sec les deux premiers mois, exceptionnellement frais et humide en mars, induisant une reprise lente de la végétation. Un printemps humide, une floraison tardive et perturbée. Un été contrasté : frais et maussade en juin et août mais sec en juillet, assurant une contrainte hydrique suffisante pour faire un bon millésime. En septembre et octobre : une ambiance fraîche et sèche, propice à une lente maturation, à la préservation des arômes et à la synthèse des anthocyanes.

#### ASSEMBLAGE



Alcool :13,15% Acidité totale : 3,7

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
<b>Pointes vertes</b>	23-mars	30-mars	24-mars	02-avr
<b>Début floraison</b>	12-mai	17-mai	27-mai	23-mai
<b>Début véraison</b>	14-juil	18-juil	15-juil	20-juil
<b>DATES DE RECOLTE</b>	29/09-2/10	7/10-15/10	6/10-7/10	10/10-11/10

#### CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussage du palissage des vignes. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange. Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. ( Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons )

**SUPERFICIE** : 82 ha

**TERROIR** :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

**DENSITE MOYENNE** :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

**PORTE-GREFFES** : 3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN** : 46 ans

#### ENCEPAGEMENT VIGNOBLE:

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 5%

Petit Verdot 5%

#### VINIFICATION MILLESIME

**Réception vendange** Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

**Cuverie** 60% ciment | 40 % bois (cuves thermo-régulées)

**Fermentation alcoolique** Levures sèches sélectionnées | Températures de fermentation adaptées à chaque cuve

**Macération** 20 à 26 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

**Pressurage** Pressurage vertical | Mise en barrique immédiate des vins de presse

**Fermentation malo-lactique** Sous marc favorisant une mise en barriques précoce

**Elevage** Au moins quatorze mois en barriques neuves à 10%, le reste a 2-3 ans (chêne français)