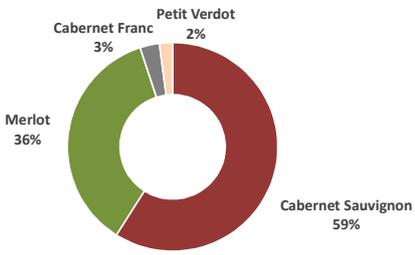


MILLESIME 1988					
<b>CLIMAT MILLESIME</b>			<b>ASSEMBLAGE</b>		
<p>1988 a été marqué par certains contrastes hiver et printemps très humides et chauds ; été sec et moyennement chaud. Débourrement observé une semaine à l'avance. La floraison a été rapide et régulière. La maturation a évolué normalement (juillet moyennement chaud et humide ; aout sec, légèrement chaud). De fortes pluies hivernales et printanières (de novembre à fin juin), suivies d'une sécheresse importante à partir de mi-juillet. Aout et septembre marqués par de très faibles précipitations. Pourtant, pas de stress hydrique. Températures proches de la normale. Quelques jours avant le ramassage, les teneurs en sucre et en acidité étaient semblables à celles des bons millésimes récents. Les pellicules étaient très épaisses, exceptionnellement riches en matières colorantes et en tanin.</p>			 <p>Alcool : 12,71 % Acidité totale : 3,2</p>		
<b>STADES PHENOLOGIQUES</b>					
	<b>MERLOT</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>CABERNET FRANC</b>	<b>PETIT VERDOT</b>	<b>MALBEC</b>
<b>Pointes vertes</b>	05-avr	12-avr	06-avr	15-avr	07-avr
<b>Mi-floraison</b>	05-juin	15-juin	07-juin	17-juin	06-juin
<b>Début véraison</b>	05-août	13-août	06-août	15-août	06-août
<b>DATES DE RECOLTE</b>	3/10 au 19/10				

CONDUITE DU VIGNOBLE		VINIFICATION MILLESIME	
<p>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 )</p>		<p><b>Réception vendange</b> Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)</p>	
<p><b>SUPERFICIE</b> : 82 ha</p>		<p><b>Cuverie</b> 100% ciment</p>	
<p><b>TERROIR</b> :</p> <p>Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans</p>		<p><b>Fermentation alcoolique</b> Levures indigènes sélectionnées   Températures de fermentation 31-33°</p>	
<p><b>DENSITE MOYENNE</b> :</p> <p>10 000 à 8 500 pieds par hectare</p>		<p><b>Macération</b> 21 à 35 jours à température adaptée   Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire</p>	
<p><b>PORTE-GREFFES</b> : 3 309 ; 101-14 Riparia</p>		<p><b>Pressurage</b> Pressoirs pneumatiques   Mise en barriques au pressoir   Dégustation et sélection de trois vins de presse</p>	
<p><b>AGE MOYEN</b> : 46 ans</p>		<p><b>Fermentation malo-lactique</b> 40% en barriques grâce à un chai thermo-régulé</p>	
		<p><b>Elevage</b> 16-18 mois en barriques renouvelées par tiers chaque année afin d'optimiser le fruit   Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois   Chauffe moyenne</p>	
<p><b>ENCEPAGEMENT VIGNOBLE:</b></p> <p><b>Cabernet Sauvignon 57%</b></p> <p><b>Merlot 31%</b></p> <p><b>Cabernet Franc 7,5%</b></p> <p><b>Petit Verdot 3%</b></p> <p><b>Malbec 1,5%</b></p>			