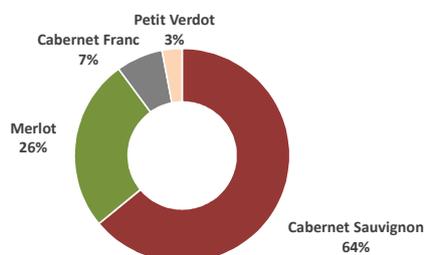


### MILLESIME 1996

#### CLIMAT MILLESIME

Hiver chaud, surtout janvier. Températures basses en février et tout début mars (débournement retardé). Températures négatives début avril. Mai moyennement chaud et humide. Floraison très rapide fin mai. Juin et juillet : très chaud et humide avec pluies orageuses, orages se poursuivant en août qui était relativement frais. Septembre très frais et humide, précipitations abondantes à partir du 24. Sinon, ensoleillement important (forte activité de la photosynthèse=>importante accumulation des sucres). Températures relativement faibles. Etat sanitaire dans l'ensemble très satisfaisant.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 13 % Acidité totale : 3,4

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	03-avr	10-avr	05-avr	16-avr	04-avr
Mi-floraison	02-juin	08-juin	03-juin	15-juin	03-juin
Début véraison	31-juil	05-août	02-août	10-août	01-juil
DATES DE RECOLTE	20/09-28/09	28/09-10/10	26/09-28/09	28-sept	

#### 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 7%**

**Petit Verdot 3%**

**Malbec 1,5%**

#### VINIFICATION MILLESIME

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

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

**Fermentation alcoolique** Levures indigènes sélectionnées | Températures de fermentation 31-33°

**Macération** 21 à 35 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

**Pressurage** Pressoirs pneumatiques | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse

**Fermentation malo-lactique** 50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

**Elevage** 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