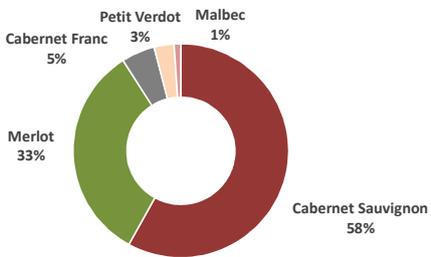


MILLESIME 2004					
CLIMAT MILLESIME			ASSEMBLAGE		
<p>Un mois de mai relativement chaud et pluvieux a facilité le début de la floraison. Eté pas très chaud, juillet ensoleillé, pluies faibles, température moyenne. Août était pluvieux avec peu de soleil et des températures basses (faible amplitude mini-maxi). Septembre bien ensoleillé, températures relativement élevées surtout la journée, nuits fraîches empêchant le développement de pourriture.</p>			 <p>Alcool : 13 % Acidité totale : 3,3</p>		
STADES PHENOLOGIQUES					
	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	05-avr	06-avr	04-avr	07-avr	06-avr
Début floraison	26-mai	03-juin	27-mai	05-juin	26-mai
Début véraison	30-juil	02-août	30-juil	06-août	31-juil
DATES DE RECOLTE	27/09-4/10	7/10-19/10	5/10-7/10	15/10-7/10	02-oct

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>Réception vendange Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)</p>	
<p>SUPERFICIE : 82 ha</p>		<p>Cuverie 60% ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)</p>	
<p>TERROIR :</p> <p>Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans</p>		<p>Fermentation alcoolique Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°</p>	
<p>DENSITE MOYENNE :</p> <p>10 000 à 8 500 pieds par hectare</p>		<p>Macération 21 à 35 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire</p>	
<p>PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia</p>		<p>Pressurage Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse</p>	
<p>AGE MOYEN : 46 ans</p>		<p>Fermentation malo-lactique 50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé</p>	
<p>ENCEPAGEMENT VIGNOBLE:</p> <p>Cabernet Sauvignon 57%</p> <p>Merlot 31%</p> <p>Cabernet Franc 7,5%</p> <p>Petit Verdot 3%</p> <p>Malbec 1,5%</p>		<p>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</p>	