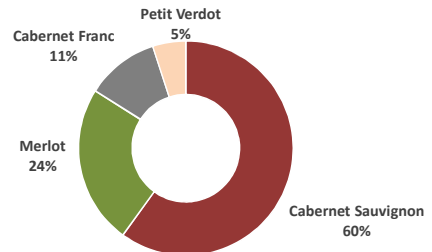


MILLESIME 2006

CLIMAT MILLESIME

Un début d'année frais induisant un débourrement légèrement tardif. Un printemps sec et une floraison dans de bonnes conditions. Un mois de juillet très chaud, induisant un arrêt de croissance végétative avant un début de véraison précoce. Un temps frais et couvert au mois d'août provoquant un étalement de la véraison. Un climat favorable à la fin de la maturation durant la première et la dernière décade de septembre.

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,8 % Acidité totale : 3,3

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	14-avr	16-avr	12-avr	18-avr	13-avr
Début floraison	30-mai	02-juin	29-mai	06-juin	31-mai
Début véraison	30-juil	01-août	30-juil	06-août	31-juil
DATES DE RECOLTE	19/09-23/09	25/9-6/10	23/09-25/09	28-sept	23-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 60%

Merlot 31%

Cabernet Franc 5,5%

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 quatre vins de presse

Fermentation malo-lactique 50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé et en cuves bois

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