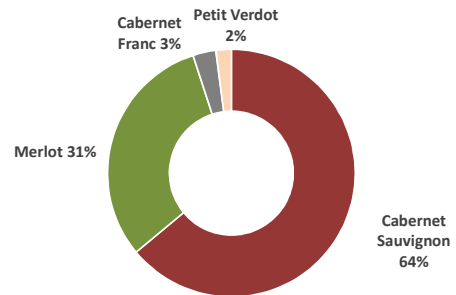


MILLESIME 2000

CLIMAT MILLESIME

2000 se place parmi les années précoces. La mi-véraison a 9 jours d'avance (le 6 août). D'avril à mi-août, le millésime se présente comme une année moyennement chaude avec un excédent d'ensoleillement et d'humidité. Avril était chaud et très humide. Mai et juin étaient très chauds et moyennement pluvieux. La floraison a été malgré cela relativement rapide et homogène. Juillet était frais et humide. 1ère quinzaine d'août chaud (5 jours > 30°C) avec de faibles précipitations. Véraison rapide. Vendanges étalées, entre septembre et début octobre permettant de ramasser des raisins très sains et d'une qualité rarement atteinte sur les dernières années.

ASSEMBLAGE



Alcool :12,7% Acidité totale : 3,6

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	15-mars	22-mars	17-mars	25-mars	14-mars
Mi-floraison	28-mai	03-juin	30-mai	06-juin	29-mai
Début véraison	23-juil	24-juil	24-juil	26-juil	24-juil
DATES DE RECOLTE	21/9-26/9	2/10-12/10	28/9-2/10	04-oct	27-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 57%

Merlot 31%

Cabernet Franc 7,5%

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 sèches 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

40% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

Eleavage

12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne