

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2005

Alcool	:	13,2	%
Acidité totale	:	3	g/l
Sucres réducteurs	:	1,7	g/l
Extrait sec	:	27,9	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	46	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,57	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Nature du sol	:	argiles grises acides (pseudo-gley) +graves +grès ferrugineux de type alios localement dénommés « crasse de fer »
Exposition	:	plateau (terrasse alluviale quaternaire) altitude 39 mètres offrant une large pénétration océanique et un ensoleillement total
Entretien	:	4 labours traditionnels (sans désherbage chimique) avec façonnages manuels, ébourgeonnage et vendanges vertes
Vendanges	:	manuelles du 17 au 27 Septembre avec tri sur table
Vinification	:	marc immergé et macération lente (22 jours)
Affinage	:	élevage 12 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 5 soutirages.

2005 SOMPTUEUX MILLESIME Printemps et été régulièrement chauds conduiront la maturité de baies très sucrées, aux pellicules noires, épaisses et savoureuses.

STRUCTURE Dus à cet été d'exception, les tanins violine profond, la robe « rubis » intense et les « larmes », l'œil est averti de la densité du millésime.

BOUQUET Parfum et dégustation s'accordent en harmonieux équilibre.

Pour jouer à dissocier cette complexité aromatique, deux axes possibles :

- l'opulence des tanins fournira le premier, tout en rigueur et solidité, plutôt végétal et délicieusement amer, fond d'artichaut, thym, poivre, laurier, camphre, cèdre, foin coupé.
- plus subtile, une ligne florale et fruitée se révélera quelques instants plus tard, géranium rosat, myrte, menthe, basilic, pivoine, violette, rose fanée, mais aussi cassis et pomme verte, mûre et coulis de framboise, compote de fruits, pruneau, réglisse, vanille, avec des notes cuir, caramel, amande, écorce d'orange.

Finale tabac blond et moka au verre « sec » à l'élégance des parfums « poudrés » des années trente.

EPANOUISSEMENT 2008 à 2012. Servir autour de 18 °, déboucher une demi-heure auparavant.