

TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2005

Alkohol	:	13,2	%
Flüchtige Säure	:	3	g/l
Restzucker	:	1,7	g/l
Extraktstoffe	:	27,9	g/l
Freie SO ₂	:	0,020	g/l
Ertrag pro Hektar	:	46	Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	:	21	Hektar
Rebsorten	:	Merlot - 80 %, Cabernet Franc+Cabernet Sauvignon 20%	
Ph	:	3,57	
Durchschnittsalter des Weinbergs : 25-30 Jahre			

Bodenbeschaffenheit	:	saurer Lehmboden + Kies + eisenhaltiger Sandstein, vor Ort Eisenschlacken genannt
Die Lage	:	eine Hochebene(angeschwemmte Terrasse aus dem Quartär) 39 M. die eine maximale Sonneneinstrahlung sichert und den Atlantik-Einfluss durchdringen lässt
Pflege im Weinberg	:	viermaliges Pflügen (ohne chemische Unkrautvernichtung), mit Weinstockpflege von Hand, Ausschneiden der Fruchtaugen und grüne Weinlese
Die Weinlese	:	von Hand, vom 27. September bis zum 9. Oktober und Auslese auf Sortiertisch
Die Weinbereitung	:	klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester (22 Tage)
Reifungsprozess/Ausbau	:	zwölfmonatige Reifung in demi-muids (600 l fassende französische Eichenholzfässer von 5 cm Stärke). Jährlich 10% Erneuerung. Das Ziel von dem demi-muids ist die langsame Oxydation durch die Poren im Holz und nicht der Holzgeschmack. Klärung durch fünfmaliges Abziehen.

Jahrgang 2005 : **EIN AUSSERGEWÖHNLICHES JAHR** : Frühling und Sommer führen den Reifeprozess zu äußerst süßen Trauben mit schwarzer, kräftiger und köstlicher Beerenhaut

STRUKTUR : dank dieses außergewöhnlichen Sommers zeigt der Wein ein tiefrotlich-violettes Tannin, eine kräftige rubinrote Farbe und deutlich „Tränen“ ; schon der Blick erfasst die dichte Struktur des Jahrgangs.

Bukett : Auge, Nase und Gaumen stimmen harmonisch überein.

Will man einmal diese aromatische Komplexität von verschiedenen Seiten aus angehen, so gibt es zwei Linien:

- der Überfluss der Gerbstoffe beherrscht die erste, sehr präsent und solide, eher pflanzlich und von köstlich bitterem Geschmack, man nimmt Artischockenböden, Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Kampfer, Zeder, geschnittenes Heu wahr.
- etwas feiner kommt eine blumige, fruchtige Linie einen Moment später zum Ausdruck, rosa geranie, Myrte, Minze, Basilikum, Pfingstrose, Veilchen, verblühte Rose, aber auch schwarze Johannisbeere und grüner Apfel, Brombeere und Himbeerpüree, Früchtekompott, Trockenpflaume, Lakritz, Vanille, mit einer Note von Leder, Karamell, Mandel, Orangenschale.

Beim Finale heller Tabak und Mokka am „geleerten“ Glas mit der Eleganz von Parfümpudern der dreißiger Jahre.

Volle Entwicklung : von 2008 bis 2012.

Servieren bei Zimmertemperatur: 18°C, eine halbe Stunde vorher entkorken

Siège social : Château Vieux Chevrol - NÉAC - Société anonyme au capital de 38 112 €

Banque : Crédit Agricole Aquitaine compte n° 13306 00149 00726079010 49

BIC AGRIFRPP833 IBAN FR76 1330 6001 4900 7260 7901 049

R.C.S. Libourne B 332 160 431 - SIRET 332 160 431 00018 - APE 011 G - T.V.A. FR 14 332 160 431 - A.C.C. FR 93 061 E 3146