

TECHNISCHE GEGEVENS - JAARGANG 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 + Sauvignon
PH	:	3,57	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Bodemstructuur	:	zandsteenhoudende kleigrond met aantoonbare ijzersporen	
Ligging	:	op een hoogvlakte (terrass aangeslibd in de quartaire periode) 39 m, profiterend van de oceaanluchtstroming en een maximaal aantal zonne-uren	
Wijngaardbewerking	:	4 maal traditioneel ploegen (geen onkruidbestrijding), handmatige bewerking vanaf de snoei t/m de oogst, dunnen van overtallige knoppen en dieven, krenten	
Oogst	:	met de hand van 17 t/m 27 september en tevens sorteren	
Vinificatie	:	moer is geheel ondergedompeld en weekt lang (22 dagen)	
Rijpen en verfijnen	:	door het opleggen gedurende ongeveer 12 maanden in demi-muids (5 cm dikke Frans eikenhouten 600 liter vaten, waarin door langzame oxidatie via de houtporiën het karakter van dit "terroir" wordt geaccentueerd). Maximaal 10% vervanging. Klaring door 6 maal af te hevelen	

2005 EEN MAGNIFIEKE JAARGANG : Als gevolg van het regelmatig warme voorjaar en vervolgens ook de gelijkmatige zomer zijn de druiven niet alleen heel zoet maar hebben bovendien een zwart, dik en heerlijk velletje

SRUCTUUR dankzij deze uitzonderlijke zomer, de diep paarse tannine, de intense robijn kleur, de "tranen", is de diepgang van deze jaargang duidelijk waarneembaar

BOUQUET Geur en smaak zijn in perfecte harmonie

Voor de aardigheid kunnen we deze aromatische complexiteit in twee indrukken splitsen :

- ten eerste, de rijkdom aan tannine, krachtig, fors en vooral plantaardig en heerlijk wrang, artisjokbodem, tijm, peper, laurier, kamfer, ceder, gemaaid gras,
- vervolgens komt er een subtielere bloem- en fruitachtige geur naar voren, rosageranium, mirte, mint, basilicum, stokroos, viooltje, uitgebloeide roos maar ook zwarte bes en groene appel, braam en frambozenmoes, vruchtencompote, pruim, zoethout, vanille en een tintje leer, karamel, amandel en sinaasappelschil.

Tot slot blonde tabak en mokka in het "geledigde glas" met de élégance van de poederachtige parfums uit de jaren dertig.

OPTIMALE ONTWIKKELING tussen 2008 en 2012. Serveren bij ongeveer 18°C en even te voren openen.