

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2006

Alcool	:	12,6	%
Acidité totale	:	3	g/l
Sucres réducteurs	:	1,8	g/l
Extrait sec	:	26,8	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	41	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,54	
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 20 au 30 Septembre avec tri sur table
Vinification	:	marc immergé et macération lente (27 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.

2006 SOUPLE ET SVELTE Belle maturité naturelle des sucres, pellicules et pépins, résultat d'une saison douce jusqu'en septembre.

STRUCTURE Bon équilibre entre robe « rubis », tanins fondus et alcool léger.

BOUQUET Parfum d'entrée, frais et délicat, où se mêlent muguet de mai, jeune pousse de laurier, carotte et cèleri, menthe et anis, poivre vert, poire William, pomme verte, Pamplemousse et ananas.

Suite plus chaleureuse, tabac et foin coupé, feuille de figuier, cumin, curry et huile d'olive.

En bouche, notez l'astringence première des tanins encore jeunes et rugueux, remarquable faire-valoir de la rondeur caramel au lait qui va se développer en peau de pruneau, pain grillé léger, croissant au beurre, pâte de coing, miel, pain d'épices, réglisse persistant et poudre de cacao.

Finale au verre « sec » de violette et d'iris, rose thé, fraise, cerise cuite et petits fruits noirs, cire et bois brûlé.

Élégance discrète et charme intense resteront attachés à ce millésime délicat.

EPANOUISSEMENT 2009 à 2012. Servir autour de 18 °, déboucher une demi-heure auparavant.

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
« Le vin est innocent, seul l'ivrogne est coupable » (proverbe Russe)