

TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2006

Alkohol	:	12,6	%
Flüchtige Säure	:	3	g/l
Restzucker	:	1,8	g/l
Extraktstoffe	:	26,8	g/l
Freie SO ₂	:	0,020	g/l
Ertrag pro Hektar	:	41	Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	:	21	Hektar
Rebsorten	:	Merlot - 80 %, Cabernet Franc+Cabernet Sauvignon 20%	
Ph	:	3,54	
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 20. bis zum 30. September und Auslese auf Sortiertisch
- Die Weinbereitung** : klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester (27 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 selber. Klärung durch fünfmaliges Abziehen.

Jahrgang 2006 : GEFÄLLIG UND ELEGANT : rechtzeitige, natürliche Reife von Zucker, Schale und Kernen, Resultat einer milden Jahreszeit bis in den September hinein.

STRUKTUR : eine gute Harmonie zwischen „rubinroter“ Farbe, abgerundeten Tanninen und leichtem Alkohol.

Bukett : - das Eingangsbukett, frisch und delikates, in dem sich Maiglöckchen, junge Lorbeerbaumtriebe, Karotte und Sellerie, Minze und Anis, grüner Pfeffer, Williamsbirne, grüner Apfel, Grapefruit und Ananas vermischen

- danach, in wärmeren Noten : Tabak und Heu, Feigenblatt, Kümmel, Curry und Olivenöl.
- am Gaumen, ist die primäre Astringenz der noch jungen und rauen Tannine, zu bemerken, schmeichelnde, runde Butterkaramellnote, die sich weiterentwickelt zu Trockenpflaumenhaut, leichtem gerösteten Brot (Merlot), Butterhörnchen, Quittenkonfekt, Lebkuchen, anhaltende Lakritzenote und Kakaopulver. .

Finale am „geleerten“ Glas von Veilchen und Iris, Teerose, , Erdbeere, gekochter Kirsche und kleinen schwarzen Früchten, Bienenwachs und verbranntem Holz geprägt.

Diskrete Eleganz und eindringlicher Charme bleiben mit diesem delikaten Jahrgang verbunden

Volle Entwicklung : von 2009 bis 2012. bei Zimmertemperatur von 18° servieren: 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