

TECHNISCHE GEGEVENS - JAARGANG 2006

Alcohol	:	12,6	%
Totaal zuur	:	3	g/l
Te herleiden suikers	:	1,8	g/l
Extrait sec	:	26,8	g/l
SO ₂ vluchtig	:	0,020	g/l
Opbrengst per ha	:	41	hectolitres/ha
Oppervlakte	:	21	ha
Druivensoorten	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc + Sauvignon
PH	:	3,54	
Gemiddelde leeftijd wijnstok	:	25/30	ans

Bodemstructuur	:	zandsteenhoudende kleigrond met aantoonbare ijzersporen
Ligging	:	op een hoogvlakte (terras aangeslibd in de quataire periode) 39 m, profiterend van de oceanluchtstroming 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 en selectie	:	door met de hand te oogsten (van 20 t/m 30 september) worden uiterst rijpe druiven geplukt
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

2006 SOEPEL EN AANTREKKELIJK : de homogene, natuurlijke rijping van de suikers, velletjes en pitjes, is het resultaat van een zacht seizoen tot en met september

SRUCTUUR Goede balans tussen de robijnrode kleur, versmolten tannine en het lichte alcoholgehalte.

BOUQUET Eerste geurindruk, fris en lekker, met lelietjes-van-dalen, jonge laurier loten, wortel en selderij, mint en anijs, groene peper, William peer, groene appel, grapefruit en annanas.

Vervolgens een warmere: tabak en gemaaid gras, vijgenblad, komijn, kerrie en olijfolie. In de mond, bemerk de eerste wrangheid van de nog jonge en ruwe tannine, een te noteren bevestiging van de ronde melkkaramel die zich gaat omzetten in pruimenschil, licht geroosterd brood, boter croissant, kweeperen pasta, honing, kruidenkoek, zoethout en cacao poeder.

Tenslotte in het "geledigde glas" viooltjes en iris, rozenthee, aardbei, gekookte kers, en kleine donkere vruchten, bijenwas en gebrand hout.

Elegance en veel charme blijven karakteristiek voor deze subtiele jaargang!

OPTIMALE ONTWIKKELING tussen 2009 en 2012. Serveren bij ongeveer 18°C en even te voren openen.