

## FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2007

Alcool	:	12,2	%
Acidité totale	:	3	g/l
Sucres réducteurs	:	2	g/l
Extrait sec	:	26,6	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	49	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,66	
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 avec tri sur table, du 20 Septembre au 6 Octobre étalées en étapes successives dans l'ordre d'une maturité optimum de chaque parcelle
Vinification	:	marc immergé et macération lente (23 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.

**2007 UN JEU D'EQUILIBRE** Résultat d'une saison plutôt maussade, le raisin va étirer ses stades de maturité (sucre du fruit, tanins de la chair, souplesse de la peau et saveur « croûte de pain » des pépins) qu'il faudra accepter d'attendre patiemment.

**STRUCTURE** Gamme de délicatesse alliant couleur tanins et arômes en harmonie douce.

**BOUQUET** Au 1<sup>er</sup> nez (verre immobile), invitation au dialogue de deux dominantes aromatiques intimement mêlées, chaleureuses et vivifiantes, nuances fugaces oscillant de l'églantier, fleur de pêcher, violette, jacinthe, fleur d'acacia, laurier-rose

à la pomme verte, citron vert, tomate sèche, asperge, abricot.

Au 2<sup>ème</sup> nez (avec mouvement du verre), des notes beurre, farine de blé, pierre chaude, huile d'olive, lin, clous de girofle et vanille discrète

au romarin, mousse, lichen, persil, estragon, laurier-sauce, foin coupé, gingembre et poivre noir.

En bouche, de la mûre, poire, pruneau, figue sèche, carotte, sève de bouleau, raisin sec, porto, miel, pain d'épices, réglisse, moka

mais aussi artichaut, feuille de noyer froissée, myrtille, encre, bois exotique, écorce d'orange, résine et cire d'abeille.

Au verre « sec », cerise confite, tabac blond, pâte à tarte, fumée et fond de casserole « attachée » mêlée de rhubarbe et abricot en compote.

Tout en légèreté, l'entrelacement de ses deux composantes chaude et amère porte ce millésime à un joli degré d'élégance, raffinement et séduction.

**EPANOUISSEMENT** 2010 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