

## TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2007

Alkohol	:	12,6	%
Flüchtige Säure	:	3	g/l
Restzucker	:	2	g/l
Extraktstoffe	:	26,6	g/l
Freie SO <sub>2</sub>	:	0,020	g/l
Ertrag pro Hektar	:	49	Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	:	21	Hektar
Rebsorten	:	Merlot - 80 %, Cabernet Franc+Cabernet Sauvignon 20%	
Ph	:	3,66	
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, erstreckt sich über 20. September bis zum 6. Oktober in aufeinander folgende Phasen in der richtigen Höchst Reifefolge jeder Parzelle und Auslese auf Sortiertisch
- Die Weinbereitung** : klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester (23 Tage)
- Reifungsprozess/Ausbau** : zwölfmonatige Reifung in demi-muids (600 l fassende französische Eichenholzfässer von 5 cm Stärke). Jährlich 10% Erneuerung. Das Ziel diesen demi-muids ist die langsame Oxydation durch die Holzporen und nicht das Holzgeschmack selber. Klärung durch fünfmaliges Abziehen.

**Jahrgang 2007 : EIN ZUSAMMENSPIEL VON AUSGEWOGENHEIT** : die Folge einer eher grauen Jahreszeit, die Traube schmiedet die Reifephasen aus (der Traubenzucker, das Fruchtfleisch, die Weichheit der Beerenhülle und die Würze "die Brotkruste" den Kernen) sollte man annehmen mit Geduld zu warten.

**STRUKTUR** : in einer Reihe von Finesse sind verbunden Farbe, Tannins und Aroma lieblich abgestimmt

**Bukett** : - : - In der ersten Nase/beim ersten Bukett (stilles Halten des Glases): eine Einladung zum Dialog zwischen zwei engsten gemischte, warm und stärkend, so etwas flüchtig, aromatisch dominierende, von Heckenrosenstrauch, Pfirsichbaum Blume, Veilchen, Hyazinthe, Akazie Blume, Oleander

zu die grüne Apfel, grüne Zitrone, trockene Tomate, Spargel, Aprikose .

- In der zweiten Nase (nach walzen in dem Glas) : von Butternoten, Weizenmehl, warme Stein, Oliveöl, Flachs, Gewürznelke und diskretes Vanille

zu Rosmarin, Moos, Flechte, Petersilie, Estragon, Echter Lorbeer, geschnittenes Heu, Ingwer, und schwarzer Pfeffer.

- am Gaumen, die Brombeere, die Birne, die Trockenpflaume, die Trockene Feige, Karotte, Birkensaft,

Rosinen, Porto, Honig, Gewürzkuchen, Lakritze, Mokka

aber auch Artischocke, zerknittert Nussblatt, Heidelbeere, Tinte, exotisches Holz, Orangenschale, Harz und Honigwachs.

Im „geleerten“ Glas : kandierte Kirsche, heller Tabak, Kuchenteig, Rauch und leicht gebrannte Kasserolleboten gemischt mit Rhabarber- und Aprikosekompott.

Alles anmutig / in Leichtigkeit, das Verschlungensein diesen zwei warme und bittere Bestandteilen bringt diesem Jahrgange ein solches Maß an Eleganz, Feinheit und Charme.

*Volle Entwicklung* : von 2010 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

Übermäßiger Alkoholenuss ist gefährlich für die Gesundheit  
„Der Wein ist unschuldig, nur der Säufer ist schuldig“ (russisches Sprichwort)