

# Château Vieux Chevrol

LALANDE-DE-POMEROL

**CHAMPSEIX S.A.**

33500 NÉAC - LIBOURNE

Tél. 33(0) 5 57 51 09 80

Fax 33(0) 5 57 51 31 05

## TECHNISCHE GEGEVENS - JAARGANG 2007

www.vieuxchevrol.com

chateau@vieuxchevrol.com

Alcohol	:	12,2	%
Totale zuurgraad	:	3	g/l
Te herleiden suikers	:	2	g/l
Droog extract	:	26,6	g/l
SO <sub>2</sub> vluchtig	:	0,020	g/l
Opbrengst per ha	:	49	hectoliters/ha
Oppervlakte	:	21	ha
Druivensorten	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc + Sauvignon
PH	:	3,66	
Gemiddelde leeftijd wijnstok	:	25/30	jaar

Bodemstructuur	:	zandsteenhoudende kleigrond met aantoonbare ijzersporen
Ligging	:	op een hoogvlakte (terras aangeslibd in de quartaire periode) 39 m, profiterend van de oceaanluchtstroming 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, dieven en krenten
Oogst en selectie	:	er wordt met de hand geplukt en dit jaar in meerdere etappes tussen 20 september en 6 oktober om in elk perceel uiterst rijpe druiven te kunnen plukken
Vinificatie	:	moer is geheel ondergedompeld en weekt lang (23 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

**2007 EEN QUESTIE VAN EVENWICHT :** als gevolg van een nogal somber seizoen, laten in deze druiven de verschillende stadia van rijpheid (vruchtsuiker, tannine van het vruchtvlies, souplesse van het velletje en de smaak "broodkorst" van de pitjes) op zich wachten en dit moeten we geduldig accepteren

**SRUCTUUR** opeenvolging van subtiliteiten waarin zich kleur, tannine en aroma's met finesse verenigen

**BOUQUET** In de eerste geurindruk (stil glas) worden we uitgenodigd tot een dialoog tussen de twee nauw verbonden, warme en verfrissende, aromatische dominanten, kortstondige nuances van egelantier, perzik bloesem, viooltje, hyacint, acaciabloesem, oleander tot groene appel, groene citroen, gedroogde tomaat, asperge, abrikoos.

Vervolgens (na het walsen van het glas) van boter, roggemeel, warme steen, olijfolie, vlas, kruidnagel en licht vanille geurvlagen tot rozemarijn, mos, korstmoss, peterselie, dragon, bladlaurier, gemaaid gras, gember en zwarte peper.

In de mond, braam, peer, gedroogde pruim en vijg, wortel, berkensap, rozijn, port, honing, kruidkoek, zoethout, mokka Maar ook artisjok, gekneusd notenblad, bosbes, inkt, exotisch hout, sinaasappelschil, hars en bijenwas

In het "geledigde glas" gekonfijte kers, witte tabak, deeg, rook en aangezette pan vermengd met rabarber en abrikozenmoes

De versmelting van deze twee warme en bittere componenten draagt bij aan de elegante, verfijnde en verleidelijke stijl van deze geraffineerde jaargang

**OPTIMALE ONTWIKKELING** tussen 2010 en 2012. Serveren tussen 16°C en 18°C en even van te voren openen

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)