

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 2008

www.vieuxchevrol.com

chateau@vieuxchevrol.com

Alcohol	:	12,9	%
Totale zuurgraad	:	3,30	g/l
Te herleiden suikers	:	2	g/l
Droog extract	:	27,9	g/l
SO ₂ vluchtig	:	0,020	g/l
Opbrengst per ha	:	39	hectoliters/ha
Oppervlakte	:	21	ha
Druivensorten	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc + Sauvignon
PH	:	3,54	
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 van 6 tot 14 oktober (laat) met als resultaat een natuurlijke en heerlijke evenwichtige druif
- Vinificatie** : moer is geheel ondergedompeld en weekt lang (21 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.

2008 GERAFFINEERD EN ROBUUST

KLIMAAT Een tegenstribbelend seizoen bezaaid met positief uitwerkende pechjes :

- trossen zijn uitgerekt tot een streng (slechte bloei als gevolg van triest weer begin juni) van ver uit elkaar hangende druiven, die des te beter rijpen maar een beperkte opbrengst geven
- frisse maar droge septembermaand (met NO-wind) die de dikke en krokante vruchtvelletjes versterkt.

STRUCTUUR Veel "body" van uitzonderlijke tannines, een wrange, krachtige basis voor de geur intensiteit die uitgedrukt wordt al naar gelang het stadium van proeven door artisjok, tijm, groene peper, rabarber, geplet margrietten hartje, groene olijf, grapefruitschil of frangipane.

BOUQUET In de eerste geurindruk (stil glas) de frisheid van selderie, peterselie, basilicum, laurier, dennenschors, inkt, gevolgd door kersenpit en vijgenblad.

Vervolgens (tijdens het walsen van het glas) roggemeel en warme steen en op de achtergrond anijs, mint, kamfer, koriander, lelietje van Daalen en hyacint, waarna de rode vruchten, framboos, kers vrijkomen en de donkere vruchten, bosbes, braam en zwarte bes.

In de mond, direct volgend op de aanwezige tannine (gentiaan en absintblad) vinden we vruchten, variërend in ananas, mandarijn, abrikoos, perzik, gemengd met vruchtvlees van pruim, rietsuiker, toffee; zacht fruit, banaan en William peer; gedroogde vruchten, dadels en vijgen, broodkorst, uientaart, kastanje met vanille, kaneel, crème brûlée; finale met truffel, zoethout, kweeperenpasta en warme chocolade.

In het "geledigde glas" granaatappel, viooltje en verwekte roos, acaciabloem, bijenwas en blonde tabak. Door kracht te paren aan élégance, confronteert ons de jaargang 2008, beter dan welke dan ook, met de essentie van een rijke "bittere smaak", de warme indruk van de rijpe tannine, voor een aromatische complexiteit.

Op te merken : een zelfde spel in balans speelt zich af bij de Beroemdheden in de Chocolade.

Een jaargang om te gokken 20 jaar of zelfs langer op te leggen?

OPTIMALE ONTWIKKELING tussen 2012 en 2016. Serveren tussen 16°C en 18°C en even 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