

TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2010

Alkohol	:	13,9	%
Flüchtige Säure	:	3,24	g/l
Restzucker	:	2	g/l
Extraktstoffe	:	28,9	g/l
Freie SO ₂	:	0,020	g/l
Ertrag pro Hektar	:	50	Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	:	21	Hektar
Rebsorten	:	Merlot - 80 %, Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon 20%	
Ph	:	3,54	
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** : die Weinlese und die Auslese auf Sortiertisch von Hand, erfolgt vom 27. September bis zum 7. Oktober beim höchsten natürlichen Reifegrad : die Traubenschale und Kerne sorgen für milde Tannine und Anthocyane, die zusammen mit dem Fruchtzucker einen guten ausgewogenen Wein garantieren.
- Die Weinbereitung** : klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester (21 Tage)
- Reifungsprozess/Ausbau** : zwölfmonatige Reifung in demi-muids (600 l fassende französische Eichenholzfässer von 5 cm Stärke). Jährlich höchstens 10% Erneuerung. Das Ziel dieser demi-muids ist die langsame Oxydation durch die Holzporen und nicht der Holzgeschmack selber.
Klärung durch fünfmaliges Abziehen.

2010 : „Der AUGUST macht den MOST“ (Sprichwort aus der Gascogne)

Das KLIMA : zwei Hauptfaktoren haben den Sommer dieses Jahrganges 2010 charakterisiert:

- ein Mangel an Regen von mehr als 43% seit Anfang des Jahres, der deutlich spürbare Hydrostress im Juli begünstigt die Umkehrung des Pflanzensaftumlaufs, der sich in den Früchten sammelt anstatt sich im Wachsen neuer Trieben zu vergeuden.
- ein täglich starker Temperaturunterschied (ungefähr 14°C zwischen Tag und Nacht), der die Traubenschale und die Struktur verstärkt.

Am 27. September, dem ersten Weinlesetag, geben sich die Weintrauben sehr gut, sind aber klein und sehr konzentriert, mit dicker Schale, stark aromatisch und reich an selten übertroffenen reifen, phenolischen Bestandteilen, ein konzentriertes Fruchtfleisch und Tannine der Kerne von Haselnussgeschmack.

DIE STRUKTUR tief rubinrote Farbe, kräftiger Körper von vollen, reichen und geschmeidigen Tanninen mit gehaltvoller Entwicklung im Mund und imponierender Länge, Kennzeichen grandioser Jahrgänge.

BUKETT Spiel zwischen Frische und warmer Kraft ; unsere Sinne bewegen sich je nach der aromatischen Komplexität gleich bei der ersten Nase zwischen Minze, Tannenharz und Weizenmehl und dann bei der zweiten Nase zwischen Lavendel, Veilchen und braunem Tabak, nuanciert durch die warme Bitterkeit des Thymians und Sichuan Pfeffers.

Im Mund wird bestätigt: Sellerie, Lorbeer, Kampfer, Zeder und schwarze Olive; gleich danach Heidelbeeren-, Himbeeren-, Brombeeren- und Himbeeren- mit einer leichten Note von Kirschkern und Birnenkompott. Weitere Entwicklung zur trockenen Apfelsinenschale, Aprikosenkuchen, Trockenpflaumenfruchtfleisch, Karamell, Quittenkonfekt, Kümmel und Zimt.

Am geleerten Glas Lindenblüte, Wachs, Brotkruste, Süßholz, Rohrzucker, Rum, Calvados mit chinesischem Tee als Finale, Honig und Gewürzkuchen.

Volle Entwicklung : von 2013 bis 2020. Gebildet aus Harmonie und Kraft, könnte der Jahrgang 2010 auf ein exzeptionelles Flaschenausreifen bauen. Bei Zimmertemperatur von 16 - 18° servieren: eine halbe Stunde vorher entkorken

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE AU VERSO

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 Alkoholgenuss ist gefährlich für die Gesundheit

„Der Wein ist unschuldig, nur der Säuer ist schuldig“ (russisches Sprichwort)