

TECHNISCHE GEGEVENS - JAARGANG 2010

Alcohol	:	13,9	%
Totale zuurgraad	:	3,24	g/l
Te herleiden suikers	:	2	g/l
Droog extract	:	28,9	g/l
SO ₂ vluchtig	:	0,020	g/l
Rendement	:	50	hectoliters/ha
Oppervlakte	:	21	ha
Druivenvariëteit	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc + Sauvignon
PH	:	3,54	
Gemiddelde leeftijd wijnstok	:	25/30	jaar

Bodemstructuur	:	zandsteenhoudende, ijzerrijke, zure, grijze kleigrond met hier en daar grind
Ligging	:	op een hoogvlakte (terras aangeslibd in het Quartair) 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, krenten,
Oogst en selectie	:	met de hand geplukt en handmatige selectie van 27 september tot 7 oktober : een maximaal rijpe druif : velletje en pitjes zorgen voor zachte tannine en anthocyanen die in combinatie met de druivensuikers garant staan voor een goed uitgebalanceerde wijn.
Vinificatie	:	moer is geheel ondergedompeld en weekt lang (21 dagen)
Rijpen en verfijnen	:	opleggen gedurende ongeveer 18 maanden in demi-muids (5 cm dikke Frans eikenhouten 600 liter vaten, waarin door de langzame oxidatie via de houtporeën het karakter van dit "terroir" wordt geaccentueerd). Maximaal 10% vernieuwing om een overheersende houtsmak te vermijden. Klaring door 5 maal af te hevelen.

2010 "AUGUSTUS maakt de MOST" (gezegde uit Gascogne)

KLIMAAT Twee fenomenen hebben de zomer van deze jaargang 2010 gekarakteriseerd:

- een watertekort van meer dan 43% vanaf het begin van het jaar, met als gevolg een vanaf juli al duidelijk zichtbare waterstress, de sapstroom wordt bijgesteld richting vruchten i.p.v. weg te vloeien in de vorm van nieuwe scheuten.
 - een hoge dagelijkse temperatuurschommeling (rond de 14°C tussen dag en nacht) die de velletjes en de structuur versterkt.
- Op 27 september, de eerste oogstdag, zijn de druiven klein en sterk geconcentreerd, met dikke velletjes, zeer aromatisch en rijk aan zelden geëvenaard rijpe fenolverbindingen, geconcentreerd vruchtvlees en tannine van de pitjes met een "hazelnoot" smaak, kortom de basis voor een stuivende wijn.

STRUCTUUR diep robijn kleurig, veel inhoud, krachtige structuur van "vette", vlezige en zijdenachtige tannine, mondvullend en van indrukwekkende lange nahang, karakteristiek voor de Grote Jaargangen.

BOUQUET Zwevend tussen frisheid en warme kracht, laten onze zintuigen zich geleiden door deze aromatische complexiteit al vanaf de eerste neus tussen mint, dennenhars en tarwemeel, vervolgd door de tweede neus, lavendel, viooltjes en bruine tabak met een tintje warme bitterheid van tijm en Sichuan peper.

In de mond komen naar voren : selderij, laurier, kamfer, ceder en zwarte olijf, gevolgd bosbessen-, frambozen- en bramensiroop met een tikje kersenpit en perenmoes. Ontwikkeling naar gedroogde sinaasappelschil, abrikozentaart, gedroogde pruimenvruchtvlees, karamel, kweeperen vruchtsnoepjes, komijn en kaneelstok.

In het "geledigde glas" lindebloesem, bijenwas, broodkorst, zoethout, bruine suiker, rum, calvados met aan het einde Chinese thee, honing en kruidkoek.

OPTIMALE ONTWIKKELING tussen 2013 en 2020. Of zich laten verleiden om deze subtiele jaargang 2010 met reserve nog langer op te leggen? Serveren tussen 16°C en 18°C en even te voren openen (30 min).

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
« Le vin est innocent, seul l'ivrogne est coupable » (proverbe Russe)