

## FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2012

Alcool	:	13,5	%
Acidité totale	:	3,20	g/l
Extrait sec	:	29,8	g/l
SO2 libre	:	0,020	g/l
Rendement à l'ha	:	47	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,24	
Age moyen du vignoble	:	25/30	ans

Nature du sol	:	argiles grises acides (pseudo-gley) + graves gunziennes et sable + grès ferrugineux de type alios localement dénommés « crasse de fer »
Exposition	:	plateau (terrasse alluviale quaternaire) altitude 39 mètres offrant une large pénétration océanique et un ensoleillement total
Entretien	:	4 labours traditionnels (sans désherbage chimique) avec façonnages manuels et ébourgeonnage.
Vendanges	:	100% manuelles avec tri sur table, du 27 Septembre au 8 Octobre à maturité naturelle.
Vinification	:	marc immergé et macération lente (21 jours)
Affinage	:	élevage 18 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 4 soutirages.

## 2012 : RICHE ET GENEREUX

**CLIMAT** Trois mois d'un bel été chaud et sec favoriseront les 3 maturités qui nous intéressent : le sucre de la baie, sa pellicule et ses pépins, l'ensemble ramassé en onze jours de soleil.

**STRUCTURE** Puissante, comme le laisse prévoir une robe carmin à reflets grenat, faite de tanins murs et veloutés.

**BOUQUET** L'attaque en bouche est ronde avec une belle complexité de fruits noirs, cassis et mures, cerise noire, framboises et figues, quelques notes d'oignons rissolés. Le tout équilibré dans une fraîcheur menthe-chocolat, bonbon Haribo, basilic, olive verte, persil, herbe fraîchement coupée, pomme verte.

Longueur en bouche développant la palette d'épices chaudes, cannelle, réglisse, poivre blanc, muscade, cardamome, coriandre et écorce d'oranges.

Finale à note beurrée façon tarte Tatin, évoluant violettes, châtaigne et pruneau à l'Armagnac, cendre de bois.

**EPANOUISSEMENT** 2015 à 2022. Millésime généreux méritant d'être attendu quelques Temps. Servir à 18°C.

### 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)