

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2013

Alcool	:	13,5	%
Acidité totale	:	3,25	g/l
Sucres réducteurs	:	2	g/l
Extrait sec	:	27,2	g/l
SO2 libre	:	0,018	g/l
Rendement à l'ha	:	35	hectolitres/ha
Superficie	:	21	ha
Cépages	:	80%	Merlot, 20% Cabernet Franc et Sauvignon
PH	:	3,54	
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), façonnages manuels, ébourgeonnage.
Vendanges	:	avec tri sur table, du 26 Septembre au 5 Octobre.
Vinification	:	marc immergé et macération lente (24 jours)
Affinage	:	élevage 10 mois en demi-muids (tonneaux de 600 litres en chêne français de 50 mm d'épaisseur). Renouvellement annuel 10% neuf. Décantation en 4 soutirages.

2013 LA FRAÎCHEUR REVELEE

SAISON Floraison tardive (15 Juin) dûe a un printemps froid et pluvieux qui ne laissera qu'une partie des fruits sur pieds. Juillet et Août sont suffisamment ensoleillés pour enrichir cette demi-quantité de raisins, mais la nouvelle lune du 5 Septembre amène un temps maussade et quelques orages avec pour conséquence un raisin superbement propre mais dont les peaux deviendront vite fragiles. La sagesse va dicter un départ de vendanges avancé au 26 Septembre (10 jours plus tôt que la sacro-sainte règle empirique : milieu de vendanges = milieu de floraison + 110 jours). Un test de ramassage machine dernier cri (Pellenc 8000 Selective) fort bienvenu pour sa rapidité sauvera les parcelles fragiles tandis que les vendangeurs expérimentés récolteront l'essentiel. Et la cuverie toute neuve, mise au service de la tradition, va prouver sa réactivité au double système !

STRUCTURE Résultat de cette précocité de ramassage, jeunesse et fraîcheur du fruit sont la dominante du millésime.

BOUQUET Nez original de peppermint, lierre, camphrier, pamplemousse, olive noire, légèrement fleuri (iris, jacinthe et cœur de marguerite), avec des fruits rouges, groseille, cerise de Montmorency, compote de fraises et pomme reinette.

La bouche confirme, soutenue par un boisé cossu, cœur d'artichaut et betterave rouge, épicée de poivre noir et cardamome, foin coupé et chair de pruneau.

Séduisante finale en far breton, pétales de rose et cacao en poudre.

Intéressant millésime ajoutant au caractère du terroir, l'originalité aromatique d'une saison.

EPANOUISSEMENT Cet éclat de fraîcheur est à apprécier particulièrement dans sa jeunesse, dès fin 2015 et jusque 2020. Servir à 18°C, déboucher une demi-heure auparavant.

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)