



## FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2006

*Le millésime 2006 est caractérisé par une floraison homogène début juin. Le mois de juillet est particulièrement ensoleillé et chaud, suivi d'un mois d'août relativement frais pour la saison. Les fortes chaleurs de la première décade de septembre ont ensuite permis une bonne maturation du raisin.*

*Après un temps couvert, marqué par quelques pluies et orages, les vendanges débutent le 18 septembre sous le soleil. Les derniers Merlot sont ramassés le 25. La récolte reprend le 29, après une interruption de quelques jours ensoleillés, favorable à la maturité des cabernets. La dernière parcelle de Cabernet est vendangée le jeudi 5 octobre.*

*En résumé, les vendanges se sont déroulées par un temps variable avec quelques averses mais très peu de précipitations sur l'appellation Margaux ainsi particulièrement favorisée par le climat.*

### VENDANGES

du 18 septembre au 5 octobre 2006

### MISE EN BOUTEILLE

12 juin 2008

### DEGRÉ

13%

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 50%

Merlot : 50%

### CONSULTANT

Jacques Boissenot