



FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2007

Le mois d'avril, quasi estival, laissait augurer d'une année exceptionnellement chaude. Cependant Mai « bien arrosé » a été suivi d'un temps couvert pendant tout l'été, à l'exception de quelques rares journées de grand soleil. Enfin septembre est arrivé redonnant tous les espoirs ; le grand beau temps a ainsi permis de vendanger de beaux merlots à partir du 24 septembre puis d'attendre une semaine pour cueillir les cabernets sauvignon jusqu'au 12 octobre.

Ces vendanges se sont étalées sur plus de trois semaines : particularité de ce millésime. Les merlots travaillés en longue cuvaison sur environ 5 semaines, sont fruités et charnus ; les cabernets structurés avec des degrés qui ne sont pas excessifs et une bonne acidité confèrent à l'assemblage un style classique. Ce vin sera sans doute à boire avant certains grands millésimes produits depuis le début du millénaire.

VENDANGES

du 24 septembre au 12 octobre 2007

MISE EN BOUTEILLE

4 juin 2009

DEGRÉ

12,5%

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 40%

Merlot : 60%

CONSULTANT

Jacques Boissenot