



LE VIN

<i>Appellation</i>	PAUILLAC
<i>Millésime</i>	2006
<i>Dénomination</i>	Cru Bourgeois Classement 2003
<i>Production</i>	2 699 caisses de 12 blles
<i>Encépagement</i>	61% Cabernet Sauvignon - 29% Merlot - 10% Petit Verdot
<i>Degré alcoolique</i>	13,5% vol.

LE VIGNOBLE

<i>Situation</i>	Commune ST SAUVEUR MEDOC
<i>Superficie</i>	5Ha 94a 31ca
<i>Terroir</i>	Graves sableuses sur sous-sol argileux
<i>Age Moyen</i>	21 ans
<i>Densité plantation</i>	60% 8500 pieds/Ha 40% 6500 pieds/Ha

LE MILLESIME

<i>Floraison</i>	Du 1er au 12 juin 2006
<i>Véraison</i>	Du 28 juillet au 12 août 2006
<i>Vendanges</i>	Du 20 septembre au 4 octobre 2006. 100% manuelle.
<i>Surface en Production</i>	5,26 Ha

LA VINIFICATION

<i>Tri</i>	Systématique en bout de rège
<i>Suivi Vinification</i>	Cuvier béton thermorégulé. Vinification parcellaire fermentation autour de 25-26°C Extraction ménagée par remontages/pigeages adaptés Durées de macération déterminées par dégustations, variables selon le cépage et les parcelles: de 20 à 25 jours
<i>Pressurage</i>	Pressoirs verticaux pilotés pour obtenir une extraction très progressive ; séparation systématique des presses, puis sélection selon dégustation.
<i>Elevage</i>	Malolactique en barrique pour la majeure partie Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (50% Bois neuf) puis collage en cuves
<i>Mises</i>	Le 1er septembre 2008 au château par Société Médocaine d'Embouteillage 33250 Saint Sauveur

Commentaire de dégustation
Jacques et Eric BOISSENOT
Avril 2009

La sévérité de ce vin n'est que la conséquence de sa jeunesse, les éléments constitutifs n'étant pas complètement fondus pour l'instant. Mais la silhouette qui se dessine déjà montre une grande complexité, avec des arômes près du raisin, aux notes de noyau, de cerise, mises en valeur par des touches de bois à peine présentes. En bouche la densité, la profondeur sont les traits majeurs d'un ensemble terminant sur des tanins solides au caractère réglissé. C'est un vin de bel avenir qu'il faudra attendre pour en apprécier toutes les qualités.