



#### LE VIN

<i>Appellation</i>	PAUILLAC
<i>Millésime</i>	2008
<i>Dénomination</i>	
<i>Production</i>	2 425 caisses de 12 blles (prévision)
<i>Encépagement</i>	67% Cabernet Sauvignon - 26% Merlot - 7% Petit Verdot

#### LE VIGNOBLE

<i>Situation</i>	Commune ST SAUVEUR MEDOC
<i>Superficie</i>	7Ha 26a 72ca
<i>Terroir</i>	Graves sableuses sur sous-sol argileux
<i>Age Moyen</i>	12 ans
<i>Densité plantation</i>	64% 8500 pieds/Ha 36% 6500 pieds/Ha

#### LE MILLESIME

<i>Floraison</i>	Du 9 au 18 juin 2008
<i>Véraison</i>	Du 5 au 20 août 2008
<i>Vendanges</i>	Du 26 septembre au 14 octobre 2008. 100% manuelle.
<i>Surface en Production</i>	5,02 Ha

#### LA VINIFICATION

<i>Tri</i>	Vendange manuelle avec tri systématique sur grappe entière à la benne puis après éraflage sur table vibrante
<i>Suivi Vinification</i>	Cuvier béton thermorégulé 50 et 75hl Vinification parcellaire fermentation autour de 25-26°C Extraction ménagée par remontages/pigeages/délestages adaptés Durées de macération déterminées par dégustations, variables selon le cépage et les parcelles : de 25 à 30 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 de tous les lots Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (50% Bois neuf) puis collage en cuves
<i>Mises</i>	Au château par Société Médocaine d'Embouteillage 33250 Saint Sauveur Prévision : septembre 2010

*Commentaire de dégustation*  
*Jacques et Eric BOISSENOT*  
*Avril 2009*