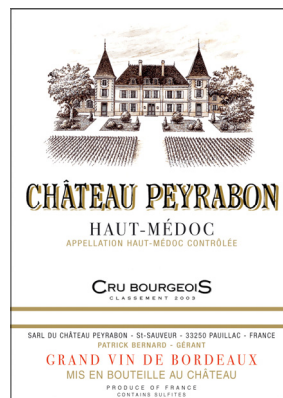




2005
CHATEAU PEYRABON
HAUT-MÉDOC



LE VIN

<i>Appellation</i>	HAUT MEDOC
<i>Millésime</i>	2005
<i>Dénomination</i>	Cru Bourgeois Classement 2003
<i>Production</i>	17 889 cartons de 12 blles
<i>Assemblage</i>	48 % Merlot - 48,5% Cabernet Sauvignon - 3,5% Petit Verdot
<i>Degré alcoolique</i>	13,5% vol.

LE VIGNOBLE

<i>Situation</i>	Commune ST SAUVEUR MEDOC
<i>Superficie</i>	50Ha24ca83ca
<i>Terroir</i>	Graves sableuses sur sous-sol argileux. Argilo-Calcaire pour 5 Ha
<i>Age Moyen</i>	17 ans
<i>Densité plantation</i>	60% 8500 pieds/Ha 40% 6500 pieds/Ha

LE MILLESIME

<i>Floraison</i>	Du 1er au 8 juin 2005
<i>Véraison</i>	Du 12 au 17 août 2005
<i>Vendanges</i>	Du 22 septembre au 10 octobre 2005. Manuelle et mécanique
<i>Surface en Production</i>	47Ha 50a 56ca

LA VINIFICATION

<i>Tri</i>	Systématique en bout de rège pour la vendange manuelle. A la réception au cuvier pour la vendange mécanique.
<i>Suivi Vinification</i>	Cuvier béton et inox entièrement thermorégulé Fermentation autour de 26-27°C Extraction ménagée par remontages/délestages adaptés Durées de macération déterminées par dégustations, variables selon le cépage et les parcelles : de 20 à 35 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 des cuves de merlot en barrique pour la majeure partie Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (20% de bois neuf) puis collage en cuve.
<i>Mise</i>	Les 4, 5, 6 et 10 septembre 2007 au château par Société Médocaine d'Embouteillage-33250 Saint Sauveur

Commentaire de dégustation
Jacques et Eric BOISSENOT
Avril 2009

Par sa matière flamboyante, ce vin puissant et dense, nous offre une palette complète des sensations recherchées dans ce millésime de référence : concentration, robustesse, arômes de fruits mûrs, onctuosité, tanins présents mais apprivoisés, déclenchant une succession de saveurs longues et persistantes. Certainement un grand millésime.