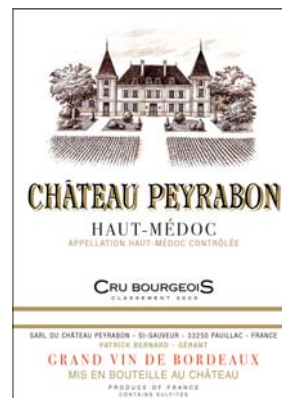




2006
CHATEAU PEYRABON
HAUT-MÉDOC



LE VIN

<i>Appellation</i>	HAUT MEDOC
<i>Millésime</i>	2006
<i>Dénomination</i>	Cru Bourgeois Classement 2003 & 1932
<i>Production</i>	14 842 cartons de 12 blles
<i>Assemblage</i>	59 % Cabernet Sauvignon - 31% Merlot - 7% Cabernet Franc - 3% Petit Verdot
<i>Degré alcoolique</i>	13% 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>	18 ans
<i>Densité plantation</i>	60% 8500 pieds/Ha 40% 6500 pieds/Ha

LE MILLESIME

<i>Floraison</i>	Du 1er au 10 juin 2006
<i>Véraison</i>	Du 28 juillet au 12 août 2006
<i>Vendanges</i>	Du 20 septembre au 6 octobre 2006. Manuelle et mécanique
<i>Surface en Production</i>	50,25 Ha

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. Vinification parcellaire Fermentation autour de 25-26°C Extraction ménagée par remontages/délestages adaptés Durées de macération déterminées par dégustations, variables selon le cépage et les parcelles : de 16 à 24 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 (30% de bois neuf) puis collage en cuve
<i>Mises</i>	Du 2 au 8 septembre 2008 au château par Société Médocaine d'Embouteillage 33250 Saint Sauveur

Commentaire de dégustation
Jacques et Eric BOISSENOT
Avril 2009

Dans ce millésime, le cru a su en extraire les éléments les plus attrayants : densité, trame serrée des tanins, volume et longueur, sans pour cela ignorer la subtilité et la finesse.

Soutenu par un boisé délicat apportant un caractère épice, ce vin gagnera encore en profondeur et ne cessera de se bonifier.