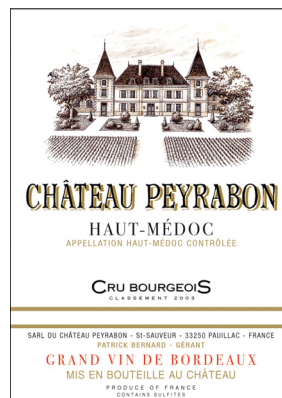




2008
CHATEAU PEYRABON
HAUT-MÉDOC



LE VIN

<i>Appellation</i>	HAUT MEDOC
<i>Millésime</i>	2008
<i>Dénomination</i>	
<i>Production</i>	14 200 caisses de 12 blles (prévision)
<i>Assemblage</i>	68 % Cabernet Sauvignon - 28% Merlot - 4% Petit Verdot

LE VIGNOBLE

<i>Situation</i>	Commune ST SAUVEUR MEDOC
<i>Superficie</i>	49Ha42ca42ca
<i>Terroir</i>	Graves sableuses sur sous-sol argileux. Argilo-Calcaire pour 5 Ha
<i>Age Moyen</i>	20 ans
<i>Densité plantation</i>	52% 8500 pieds/Ha 48% 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 1er au 14 octobre 2008. Manuelle et mécanique
<i>Surface en Production</i>	49Ha42ca42ca

LA VINIFICATION

<i>Tri</i>	Systématique sur grappe entière à la benne puis après éraflage sur table vibrante pour la vendange manuelle. Système embarqué Pellenc "Sélectiv Process" pour la vendange mécanique complété par tri manuel sur table à bande à la réception au cuvier.
<i>Suivi Vinification</i>	Cuvier béton et inox entièrement thermorégulé 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 20 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 des cuves de merlot en barrique pour la majeure partie Elevage traditionnel en barriques durant 14 mois (1/4 de bois neuf) puis collage en cuve
<i>Mises</i>	Au château par Société Médocaine d'Embouteillage 33250 Saint Sauveur septembre 2010 (prévision)

Commentaire de dégustation
Jacques et Eric BOISSENOT