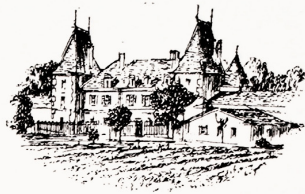
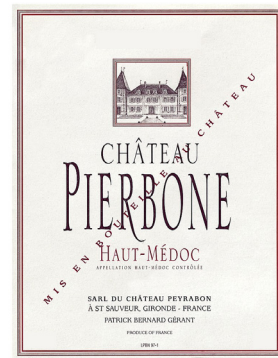


2005



CHATEAU PIERBONE

HAUT-MÉDOC



LE VIN

<i>Appellation</i>	HAUT MEDOC
<i>Millésime</i>	2005
<i>Dénomination</i>	Deuxième vin du Château Peyrabon
<i>Production</i>	8 088 cartons de 12 blles
<i>Assemblage</i>	20,5% Merlot - 64% Cabernet Sauvignon - 15,5% Cabernet Franc
<i>Degré alcoolique</i>	13% vol.

LE VIGNOBLE

<i>Situation</i>	Commune ST SAUVEUR MEDOC
<i>Superficie</i>	50Ha 24a 83ca
<i>Terroir</i>	Graves sableuses sur sous-sol argileux. Argilo-Calcaire pour 5 Ha
<i>Age Moyen</i>	15 ans
<i>Densité plantation</i>	60% 8500 pieds/Ha 40% 6500 pieds/Ha

LE MILLESIME

<i>Floraison</i>	Du 1 au 7 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 26-28°C Extraction ménagée par remontages 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 (10% de bois neuf) puis collage en cuve (gélatine 6g/hl)
<i>Mises</i>	Les 7, 12 et 13 septembre 2007 au château par Société Médocaine d'Embouteillage 33250 Saint Sauveur

Commentaire de dégustation
Jacques et Eric BOISSENOT
Mars 2008

Le nez est encore fermé, mais l'équilibre est bon avec une nette sensation de charme, terminant sur des tanins bien mariés aux impressions de fraîcheur.