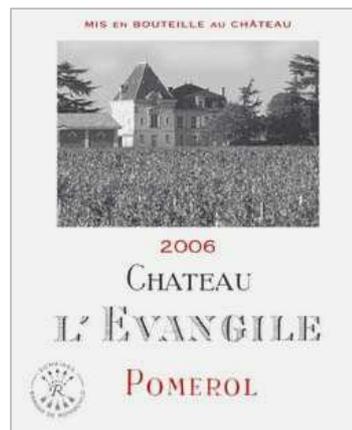


CHÂTEAU L'ÉVANGILE

- 2006 -

CEPAGES: Merlot 86 %, Cabernet Franc 14 %



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat: Un printemps clément suivi d'un très joli mois de juillet et un mois d'août assez frais ont donné des raisins de belle maturité avec beaucoup de fraîcheur. Le soleil est revenu en force début septembre pour parfaire la maturité phénolique.

Vendanges: Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions du 13 au 25 septembre 2006.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement: 31 hl/ha

Vinification: Avec un été relativement frais, les raisins arrivent au cuvier dans un parfait état sanitaire. Nos deux tables de tris parachèvent le travail de sélection mené à la vigne par nos vendangeurs. Les degrés alcooliques sont assez élevés - signe d'un bon ensoleillement estival (13,8 % en moyenne) - et l'acidité maintient un niveau de garde élevé. Des vinifications « classiques » en somme.

Fermentation alcoolique: en cuiviers ciment et inox avec maîtrise des températures

Durée de macération: 19 à 23 jours

Fermentation malo-lactique: en barriques neuves

Élevage: 16 mois en barriques neuves (100%)

Mise en bouteille: 24 avril 2008

Degré alcoolique: 13.8 % vol

Acidité totale: 3.1 g/l

Production: 2 900 caisses

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est dense. Le nez est intense avec des notes de framboise et de cassis frais. Des notes épicées, grillées et truffées viennent compléter la palette aromatique du début de bouche. Malgré une attaque puissante, la finesse des tanins apporte beaucoup d'élégance et la finale se révèle soyeuse et onctueuse.