

CHATEAU L'EVANGILE

- 2007 -

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



2007

CHATEAU
L'ÉVANGILE



POMEROL

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : Après un hiver froid et humide, les températures élevées de mars et avril ont favorisé le démarrage de la végétation. Puis, une longue période grise, tempérée, sans excès, s'est prolongée jusqu'en août, nécessitant une surveillance technique renforcée. Le beau temps s'est stabilisé début septembre et a fini par favoriser la bonne et calme maturation du raisin. Ce millésime se caractérise par une année à 13 lunes et par un cycle végétatif plus long que la normale.

Vendanges : Elles se sont déroulées du 17 septembre au 3 octobre pour le Merlot et du 27 septembre au 2 octobre pour le Cabernet Franc.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 38 hl/ha

Vinification : Les remontages et les temps de macération sont à adapter à chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

Fermentation alcoolique : 10 jours en moyenne en cuiviers ciment et inox avec maîtrise des températures.

Durée de macération : 25-28 jours

Fermentation malo-lactique : 100% en barriques neuves

Élevage : 18 mois en barriques : 75% en bois neuf et 25% en barriques de un vin

Mise en bouteille : avril 2009

Degré alcoolique : 13,45 %

Acidité totale : 3,35 g/l

Production : 3.200 caisses

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Nez discret. Bouche très ronde, attaque ample, milieu généreux. Fin avec une texture solide. Boisé très fondu.

