



BLASON DE L'EVANGILE 2011

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pomerol, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année 2011 se caractérise par un hiver et un début de printemps très sec. A peine 150 mm de pluie durant les cinq premiers mois de l'année : un record ! Les températures élevées d'avril, mai et juin ont fait pousser la vigne très rapidement et les premières fleurs sont apparues dès le début mai : du jamais vu ou presque !

Un mois de juillet moins chaud a permis à la vigne de se reposer un peu avant d'attaquer un mois d'août exceptionnellement chaud (31°C de moyenne sur le mois). C'est donc avec une bonne quinzaine de jours d'avance que nous avons vendangé des raisins de très grande qualité portés par des tannins superbes.

Les Merlots étaient riches et denses mais la faible quantité de pluie sur l'été a sérieusement réduit les quantités à la vendange. Les baies de Cabernets étaient petites, avec des peaux épaisses, mais très qualitatives.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Durée du vieillissement en fûts de chêne : 15 mois en barriques agées de deux ans.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur profonde avec des reflets violet. Nez frais, fruité (framboise, griottes, cassis) avec des notes moka. Attaque fine avec des notes fruitées et des tanins soyeux. La bouche est longue et très fruitée grâce à des tanins bien mûrs.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 85%, Cabernet franc 15%

Rendement : 33 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 3,59 g/l