



## LE DIX 2011

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.



### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année 2010 a été marquée par des précipitations relativement faibles (347 mm) qu'il a fallu compenser dès la fin de l'hiver, en août et septembre, par irrigation. Cet apport d'eau a permis d'obtenir un développement végétatif normal de la vigne.

Le stade de la floraison a été marqué par des températures fraîches engendrant une baisse de rendement avec des grappes moins compactes. Ensuite, la croissance a été bien maîtrisée pour amener à maturité des raisins de concentration et de qualité remarquables.

Les vendanges ont débuté le 19 avril et se sont déroulées dans des conditions optimales. Une équipe de vendangeurs expérimentés est dédiée à la récolte des raisins destinés au 'Dix de Los Vascos' sur la parcelle la plus ancienne du vignoble (« El Fraile »).

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Durée du vieillissement en fûts de chêne : 18 mois en barriques neuves

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond avec des légères teintes brique. Nez de fruits rouges mûrs tels que prunes, cerises et framboises qui se fondent avec des légères notes de liqueur. L'élevage en fûts de chêne français provenant de la Tonnellerie de DBR (Lafite) apporte au vin d'agréables notes grillées qui s'associent pleinement avec des olives noires, du poivre noir, du brownie au chocolat, des noix et des marrons, le tout sur une pointe de figues fraîches, tabac et cèdre.

En bouche le vin apporte une bonne dimension avec une structure, un volume et des tannins qui s'entremêlent pour offrir un vin marqué par son élégance, son équilibre et sa personnalité.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Cabernet sauvignon 85%, Carménère<sup>2</sup> 10%, Syrah 5%

**Rendement :** 45 hL/ha

**Teneur en alcool :** 14 % vol.

**pH :** 3.66

**Acidité totale :** 3.61 g/l