



BLASON DE L'EVANGILE 2012

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pomerol, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Une année complexe qui a donné beaucoup d'émotions contrastées ! Le début d'année fut délicat avec des périodes de froid et d'humidité intenses avec pour conséquence une floraison mitigée et une perte quantitative non négligeable. Le début et le milieu d'été ont été marqués par de belles périodes ensoleillées mais aussi beaucoup d'humidité. Heureusement, les mois d'août et septembre ont été très beaux ce qui a permis d'obtenir une belle maturité des raisins avec un potentiel intéressant. En raison d'un épisode pluvieux, la vendange s'est étalée exceptionnellement sur 3 semaines avec un résultat satisfaisant au final.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur franche, profonde avec des reflets violet. Nez fruité de baies rouges (framboise, groseille) avec des notes de pain grillé. L'attaque en bouche est franche, avec une structure tannique bien enveloppée et équilibrée. La bouche est très veloutée grâce aux tanins bien mûrs et enrobés. La finale est fruitée mais c'est la qualité des tanins qui domine.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 67%, Cabernet franc 33%

Rendement : 30 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.7 g/l