BLASON DE L'EVANGILE 2007

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pomerol, Bordeaux, France
Les vignobles de l'appellation Pomerol se situent sur un plateau de la rive droite de la Dordogne, à environ 40 km au nord-est de Bordeaux.
À Pomerol, c'est le merlot qui règne en Roi. Les sols argileux typiques du terroir de cette appellation permettent au cépage de s'exprimer comme nulle part ailleurs.

Terroir : Le raisin sélectionné pour Blason de l'Évangile provient des croupes sablo-argileuses et de sables silteux recouvrant les sous-sols argileux. Ces sols plus légers permettent un enracinement plus profond de la vigne et une meilleure protection hydrique. Le vin qui en résulte est souple et élégant, d'un style plus léger et fruité que le Grand Vin et par-là même plus accessible dans sa jeunesse.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

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.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique est réalisée dans des cuves en ciment à température contrôlée, durant laquelle l'on procède à des remontages légers pour faciliter l'extraction. Le vin est ensuite laissé en macération, sans intervention extérieure. A la fin de la macération, 80 % du vin est entonné en fûts de chêne français d'un vin, 20 % en cuves pour la fermentation malolactique et un élevage d'environ 15 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez expressif et ouvert aux arômes de mûr.
La bouche présente une belle solidité enrobée de notes de fruits noirs laissant exprimer pleinement ce vin issu de Merlot.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 100%
Rendement : 38 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
Acidité totale : 3.75 g/l