



## BLASON DE L'ÉVANGILE 2021

### ■ 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 est 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

En 2021, une année caractérisée par un climat atlantique, nos vignes situées sur les terroirs gravelo-argileux les plus précoces se sont avérées être nos meilleures alliées dans la quête d'équilibre. Apportant une belle fraîcheur aromatique, notamment sur les cabernets francs, qui atteignent un record de pourcentage dans l'assemblage ! Avec un épisode de gel au printemps et des conditions climatiques capricieuses, ce premier millésime certifié bio nous a permis de faire des progrès significatifs, en particulier sur les merlots, nous apprenant à mieux réagir face aux aléas climatiques.

### ■ 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 entonnés en fûts de chêne français d'un vin et 20% est placés en cuve en vue de la fermentation malolactique suivie d'un élevage d'environ 16 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe se pare d'une couleur vive aux reflets rubis.

Le nez est fin, gourmand avec une grande délicatesse dans son profil, soulignée par des notes de petits fruits rouges.

La bouche se démarque par sa trame épicée et résineuse avec une finale douce pour compléter la panoplie d'un vin charmeur.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Merlot 84%, Cabernet franc 16%

**Teneur en alcool** : 13,5 % vol.

**pH** : 3,66

**Acidité totale** : 3,12 g/l