



LE DIX 2010

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 viticole a été marquée par une faible pluviométrie et des températures printanières moins chaudes qu'à l'accoutumée.

Les raisins destinés à la production du Dix ont été récoltés un peu plus d'un mois après le terrible séisme qui avait secoué la région. Avec deux semaines de retard par rapport à l'année précédente, les vendanges ont été entièrement réalisées à la main et se sont déroulées dans de bonnes conditions.

Le rendement est légèrement inférieur à la moyenne en raison de grappes plus petites. Cependant, la concentration des baies est excellente et les raisins ont atteint une expression de fruits remarquable.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin présente une couleur rouge profonde.

Le nez présente des arômes de fruits rouges et de fruits noirs avec un niveau de maturité qui assure une belle fraîcheur.

L'élevage en fûts de chêne français provenant de la Tonnellerie de DBR à Pauillac - apporte au vin d'agréables notes grillées, des notes de café et de cannelle qui s'associent à merveille avec des fruits comme le cassis, la myrtille, la cerise, la mûre. Des notes de réglisse, chocolat noir, menthe poivrée, poivre blanc et noir viennent compléter le bouquet.

En bouche, le vin est intense, avec du volume et une belle structure. Les tanins sont fins et élégants. La finale est ronde et plaisante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 10%, Syrah 5%

Rendement : 45 hl/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.5

Acidité totale : 3.61 g/l