BLASON DE L'EVANGILE 2006

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

Un printemps clément suivi d'un beau mois de juillet et d'un mois d'août assez frais ont permis de donner des raisins avec belle maturité et beaucoup de fraîcheur. Le soleil est revenu en force début septembre pour parfaire la maturité phénolique.

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

Robe dense et profonde
Nez intense de fruits rouges, de cassis et de mûres, relevés par des notes légèrement épicées. La bouche est soyeuse, équilibrée, subtilement tannique avec une finale veloutée. Les notes de cerises apparaissent à la fin de la dégustation. Un vin plein de promesses.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 87%, Cabernet franc 13%
Rendement : 31 hL/ha
Teneur en alcool : 14 % vol.
Acidité totale : 3.3 g/l