



BLASON DE L'EVANGILE 2010

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pomerol, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver assez humide, le beau temps s'est installé durablement à partir de début avril. Des conditions idéales : un climat chaud et sec, des réserves hydriques assurées par les quelques épisodes pluvieux de juin et septembre et des températures élevées combinées à des nuits fraîches qui ont permis une maturation lente des raisins.

Les Merlots et les Cabernets sont ainsi de très grande qualité, bien que légèrement inférieurs en quantité par rapport aux années précédentes en raison de l'absence de pluie pendant l'été. Nous sommes dans un millésime de grande qualité avec de très belles maturités et expressions de tanins.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

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

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur dense, noire et profonde. Nez frais, fruité (framboise, griottes, cassis) avec des notes de pain grillé. Attaque en bouche fine mais soyeuse avec des notes fruitées et des tanins mûrs et délicats. La bouche est longue et très soyeuse grâce aux tanins bien mûrs. La finale soyeuse et équilibrée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 89%, Cabernet franc 11%

Rendement : 31 hL/ha

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

Acidité totale : 4,0 g/l