



## BLASON DE L'EVANGILE 2004

### ■ 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

Le millésime a été marqué par un hiver moyennement pluvieux, un printemps très arrosé et un été sec et frais. Les mois de septembre et octobre ont été extraordinaires permettant une maturité phénolique remarquable.

### ■ 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 16 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Ce millésime se montre frais, fruité, intense avec des notes épicées et légèrement mentholé.

L'attaque en bouche est ronde, souple dévoilant des tanins mûrs et expressifs tout en rondeurs. La finale est soyeuse et légèrement toastée.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Merlot 73%, Cabernet franc 27%

**Rendement** : 50 hL/ha

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

**Acidité totale** : 3.25 g/l