

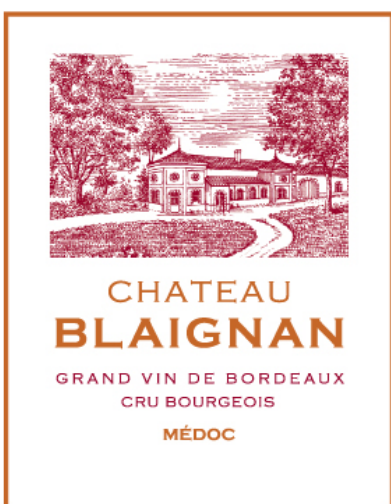
Château Baignan

Cru Bourgeois, Médoc

1/2



Millésime 2011



Terroirs

Sols bruns argileux sur calcaire irrégulier et sols bruns argileux profonds sur marnes et bancs de blocs calcaires intercalés.

Surface

97 ha

Densité de plantation

7 600 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

30 ans

Appellation

Médoc, Cru Bourgeois

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.



CHATEAU BLAIGNAN

2/2

Conditions météorologiques

La saison viticole 2011 a été marquée par un climat «inversé», avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison - Merlot : autour du 20 mai, Cabernet Sauvignon : autour du 28 mai
Véraison - Merlot : autour du 20 juillet, Cabernet Sauvignon : autour du 28 juillet

Vendanges

Merlot - 20 septembre au 4 octobre
Cabernet Sauvignon - 27 septembre au 8 octobre
Cabernet Franc - 4 octobre

Rendement

42.66 hl / ha

Vinification

Le nouveau chai de vinification permet une parfaite maîtrise des températures de macération et de fermentation. Les macérations durent 21 à 30 jours et les températures post-fermentaires sont maintenues entre 28 et 30°C. L'élevage dure 15 à 17 mois.

Production

415 000 bouteilles

Assemblage

55% Merlot / 43% Cabernet Sauvignon / 2% Cabernet Franc

Notes de dégustation

2011 est un millésime extrêmement technique et notre nouvel outil de vinification nous a permis un travail de grande précision. Il en résulte un 2011 dense, fruité, aux tanins présents mais souples.

Récompenses et Distinctions

Le Point: 14 / 20
La Revue du Vin de France: "Réussites du Médoc"
VINUM: 14,5 / 20
Gault & Millau: 15 / 20



CA GRANDS CRUS

Château Blaignan
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47

www.blaignan.fr - contact@cagrandscrus.fr