

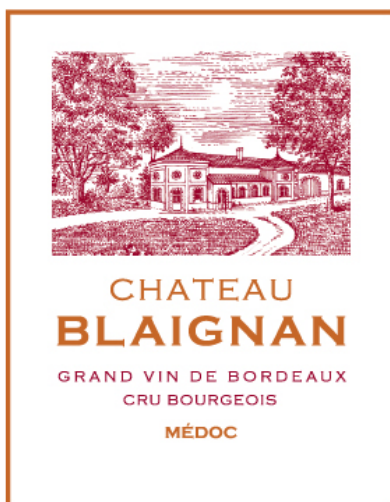
# Château Blaignan

Cru Bourgeois, Médoc

1/2



## Millésime 2009



## 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

## Mode de culture

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



## CHATEAU BLAIGNAN

2/2

### *Conditions météorologiques*

2009 a rempli toutes les conditions qui font les grands millésimes! Une pluviométrie déficitaire, un bel ensoleillement jusqu'au mois de mars, ainsi qu'un climat ensoleillé à l'été et au mois de septembre ont favorisé la bonne maturation du raisin et une forte concentration des arômes.

### *Stades phénologiques*

Floraison : autour du 5 juin  
Véraison : autour 30 août

### *Vendanges*

Merlot : à partir du 30 septembre  
Cabernet Sauvignon : à partir du 5 octobre

### *Rendement*

49 hl / ha

### *Vinification*

La vendange est accueillie dans un cuvier de vinification thermorégulé de 800 hl, doté de cuves de 100 à 250 hl en acier inoxydable.  
Les macérations durent environ 21 jours et les températures de fermentation sont maintenues entre 30 et 32°. L'élevage dure de 16 à 18 mois selon les millésimes.

### *Production*

600 000 bouteilles

### *Assemblage*

55% Cabernet Sauvignon  
42% Merlot  
3% Cabernet Franc

### *Notes de dégustation*

Ce vin a une belle couleur rubis et profonde. Son nez est riche et complexe sur fruits rouges. Sa bouche offre une belle densité, à la fois ronde et soutenue par des tanins de grandes qualités, généreux et soyeux.

### *Récompenses & Commentaires*

Robert Parker, 88 / 100  
Decanter Tasting Panel, 15 / 20 - 3 stars  
«Recommended»



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](http://www.blaignan.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)