

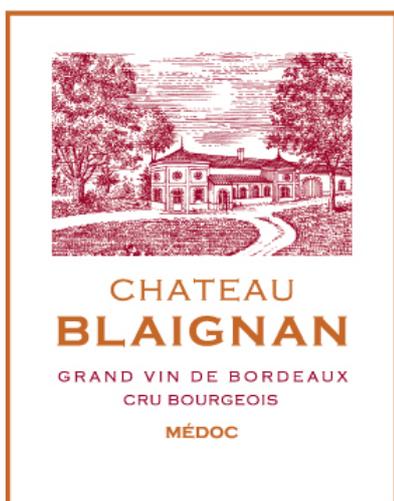
Château Baignan

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 - contact@cagrandscrus.fr