

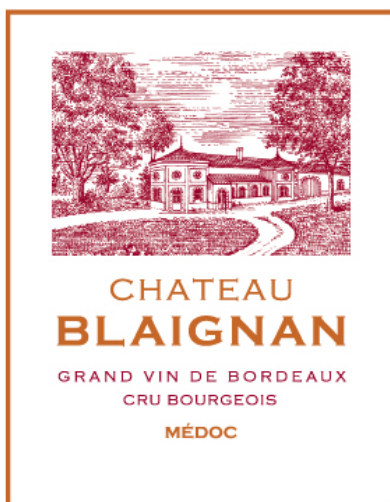
Château Baignan

Cru Bourgeois, Médoc

1/2



Millésime 2012



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 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

Stades phénologiques

Mi-floraison : autour du 16 juin
Mi-véraison : autour du 22 août

Vendanges

Du 9 au 23 octobre 2012

Rendement

42 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

500 000 bouteilles

Assemblage

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

Notes de dégustation

Le pourpre de ce Château Blaignan ravit l'œil de reflets plus cramoisis. Une ravissante impression qui se prolonge par un nez frais, fruité puis gourmand avec une pointe de vanille. L'attaque souple, se prolonge avec un milieu de bouche tendre.

Commentaires de presse

Le Point, Jacques Dupont: 13/20



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