

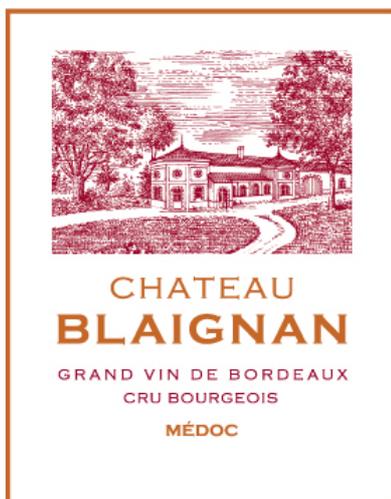
# Château Blaignan

Cru Bourgeois, Médoc

1/2



## Millésime 2007



## 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*

Le millésime 2007 fut longtemps éprouvant pour les nerfs, mais s'est conclu finalement par une bonne surprise, celle d'un vin réussi, grâce aux superbes conditions climatiques des mois de septembre et octobre. 2007 fut une année à suspens mais à succès. C'est le millésime du bon vigneron.

### *Stades phénologiques*

Merlot : débourrement 10 avril, floraison 8 juin, véraison 15 août  
Cabernet Sauvignon : débourrement 18 avril, floraison 14 juin, véraison 23 août

### *Vendanges*

Début 07 octobre  
Fin 19 octobre

### *Rendement*

38.37 hl / ha

### *Vinification*

La vendange est accueillie dans un cuvier de vinification thermorégulé chaud/froid de 8 000 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°.

### *Production*

462 000 bouteilles

### *Assemblage*

Cabernet Sauvignon 55%  
Merlot 42%  
Cabernet Franc 3%

### *Notes de dégustation*

Ce vin offre une robe grenat et noire. Le nez est riche, délicat, épicé et chaleureux. La bouche est complexe avec quelques notes de fruits noirs, accompagnés de tanins délicats. C'est un vin typique du millésime 2007.



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)