

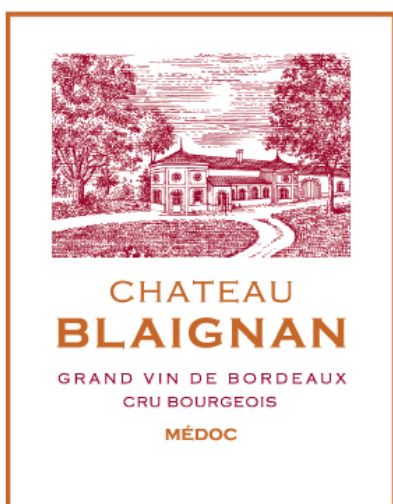
Château Blaignan

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 - contact@cagrandscrus.fr