

Château Prieuré de Blaignan

Médoc

1/2



Millésime 2008



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

31 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

Les raisins ont mûri lentement. Au final, après nous avoir inquiétés, la nature aura en effet pris tout son temps pour donner tous les éléments nécessaires au vin pour qu'il soit à la fois gourmand et doté d'un bon potentiel de garde.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 15 avril, floraison 19 juin, véraison 23 août
Cabernet Sauvignon : débourrement 23 avril, floraison 23 juin, véraison 29 août

Vendanges

Merlot - à partir du 13 octobre
Cabernet Franc - Le 17 octobre
Cabernet Sauvignon - à partir du 17 octobre - fin le 28 octobre

Rendement

45.67 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

100 000 bouteilles

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 55%
Merlot : 42%
Cabernet Franc : 3%

Notes de dégustation

Belle couleur rubis, nez floral de violette.

En bouche, tanins agréables et croquants, d'un bon fruité.

S'accorde avec de la charcuterie, une viande rouge grillée.



CA GRANDS CRUS

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