

# 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](http://www.blaignan.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)