

# Château Prieuré de Blaignan

Médoc

1/2



## Millésime 2009



## 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

29 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*

2009 a rempli toutes les conditions qui font les grands millésimes! Une pluviométrie déficitaire, un bel ensoleillement jusqu'au mois de mars, ainsi qu'un climat ensoleillé à l'été et au mois de septembre ont favorisé la bonne maturation du raisin et une forte concentration des arômes.

### *Stades phénologiques*

Floraison : autour du 5 juin  
Véraison : autour 30 août

### *Vendanges*

Merlot -à partir du 30 septembre  
Cabernet Sauvignon - à partir du 5 octobre

### *Rendement*

49 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.



**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)