

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.



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