

Château Prieuré de Blaignan

Médoc

1/2



Millésime 2012



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

7600 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

30 ans

Appellation

Médoc - Cru Bourgeois

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.



CHATEAU BLAIGNAN

2/2

Conditions météorologiques

La Saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

Stades phénologiques

Mi-floraison : autour du 16 juin
Mi-véraison : autour du 22 août

Vendanges

Du 9 au 23 octobre 2012

Rendement

42 hl / ha

Vinification

Le nouveau chai de vinification permet une parfaite maîtrise des températures de macération et de fermentation. Les macérations durent 21 à 30 jours et les températures post-fermentaires sont maintenues entre 28 et 30°C. L'élevage dure 15 à 17 mois.

Production

100 000 bouteilles

Assemblage

43% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot, 2% Cabernet Franc

Notes de dégustation

D'un beau rouge limpide, la robe de ce Prieuré de Blaignan brille de reflets cramoisis. Le nez frais emprunte au registre des baies de sous-bois. En bouche, ce millésime 2012 se révèle aussi frais et gourmand sur des notes de fraises des bois.



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