

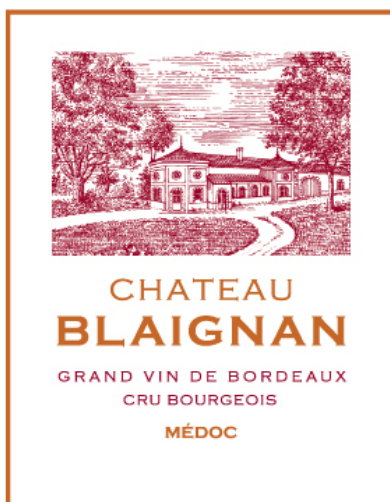
Château Baignan

Cru Bourgeois, Médoc

1/2



Millésime 2010



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

30 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

Malgré une floraison des merlots quelque peu gênée par un climat frais et humide au mois de juin, entraînant des rendements particulièrement faibles sur ce cépage, 2010 a rempli toutes les conditions qui font les grands, nous permettant d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison : Merlot 10 juin, Cabernet Sauvignon 17 juin

Véraison : Merlot 16 août, Cabernet Sauvignon 19 août

Vendanges

Merlot - début : 8 Octobre / fin : 15 octobre

Cabernet Sauvignon - début : 18 Octobre / fin : 23 Octobre"

Rendement

44 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

380 000 bouteilles

Assemblage

Merlot : 60%

Cabernet Sauvignon : 40%

Notes de dégustation

De couleur soutenue, le vin se révèle des notes de cassis et de cerise noire et une petite touche épicée. Une bouche ample avec une belle structure et des tanins soyeux permet de déguster ce vin jeune comme après quelques années en cave.



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