

Château Prieuré de Blaignan

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

132 000 bouteilles

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 52 %

Merlot : 47 %

Notes de dégustation



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