

CHATEAU L'EVANGILE 2012

CEPAGES : Merlot 93 %, Cabernet Franc 7 %

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : Une année complexe qui a donné beaucoup d'émotions contrastées ! Le début d'année fut délicat avec des périodes de froid et d'humidité intenses avec pour conséquence une floraison mitigée et une perte quantitative non négligeable. Le début et le milieu d'été ont été marqués par de belles périodes ensoleillées mais aussi beaucoup d'humidité. Heureusement, les mois d'août et septembre ont été très beaux ce qui a permis d'obtenir une belle maturité des raisins avec un potentiel intéressant. En raison d'un épisode pluvieux, la vendange s'est étalée exceptionnellement sur 3 semaines avec un résultat satisfaisant au final.

Vendanges : Elles se sont étalées pour les merlots du 20 septembre au 08 octobre. Les cabernets francs ont été ramassés les 6,8 et 9 octobre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : Les remontages et les temps de macération ont été adaptés pour chaque cuve, selon l'origine de la parcelle et son niveau de maturité des tanins.

Fermentation alcoolique : 10 jours en moyenne en cuvier ciment avec contrôle des températures.

Durée de macération : 26 à 30 jours

Fermentation malo-lactique : 100% en barriques neuves

Élevage : 18 mois en barriques neuves

Mise en bouteille : 13 et 14 mai 2014

Degré alcoolique : 14,5 % vol

Acidité totale : 3,70 g/l H₂SO₄

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Couleur noire, profonde avec des reflets violet. Nez très fruité de baies noires (griottes, cassis) avec des notes fraîches de moka et de pain grillé. L'attaque en bouche est fine, soyeuse avec une structure tannique puissante et équilibrée. La bouche est dense et très veloutée grâce aux tanins bien mûrs et enrobés. La finale est persistante avec des notes fruitées mais c'est la qualité des tanins qui domine.

