

# M I L L E S I M E 2 0 1 0

Superficie : 45 Hectares

Terroir : Graves maigres profondes, graves sur argiles gonflantes



Encépagement :

- Cabernet Sauvignon 55 %
- Merlot 40%
- Cabernet Franc 2 %
- Petit Verdot 3 %

Age moyen des vignes : 36 ans

Densité moyenne de plantation : 9 000 Pieds par hectares

Récolte : Manuelle, ramassage en cagettes

Dates de récoltes :

27 au 8 septembre	11 oct	09 oct au 16 oct	14 oct
Merlots	Cabernets Francs	Cabernets Sauvignons	Petits Verdets

Rendements : 38 Hectolitres / Hectare

Cuverie : 100% Inox thermorégulées

Vinification :

Macération pré-fermentaire à froid de 24 à 72 heures

Fermentation alcoolique d'une durée de 10 à 16 jours

Remontages - 1 à 2 volumes par jours d'intensité variable selon les parcelles

Macération post-fermentaire de 8 à 26 jours selon la dégustation des cuves

Fermentations malo-lactiques partielles en barriques neuves.

Elevage :

16 à 18 Mois en barriques neuves

16 à 17 Mois en barriques de 1 vin

Bois français, chauffe moyenne

Collage léger au blanc d'oeuf

Assemblage du Château Lafon-Rochet 2010 :

Merlot 31%

Cabernet Sauvignon 66%

Petit Verdot : 3 %

Assemblage des Pèlerins de Lafon-Rochet 2010 :

Merlot 50 %

Cabernet Sauvignon 50 %

Analyses :

Degré alcoolique : 14 % Vol

Acidité totale : 3,2

Ph : 3,62

IPT: 80