

Goulée by Cos d'Estournel

WEATHER CONDITIONS

As in Saint-Estèphe, the quality of the 2010 vintage in Goulée was determined by the exceptional weather conditions that produced a great classic in the purest northern Medoc style.

The summer was characterized by low rainfall and very cool nights, which were especially pronounced in north of the Medoc.

PHENOLOGICAL STAGES

	2009	2010
Flowering	8 june	13 june
Veraison	13 august	18 august

VITICULTURE

The end of the winter and start of spring produced a late start to growth and disrupted flowering.

Some of the Merlot grapes developed with mixed berry-size, which is unusual in Goulée.

The very marked difference between day and night-time temperatures combined with a substantial water deficit favoured the development of anthocyanins.

HARVESTS

	Start of harvest	End of harvest
Merlot	29 september	30 september
Cabernet Sauvignon	11 october	15 october

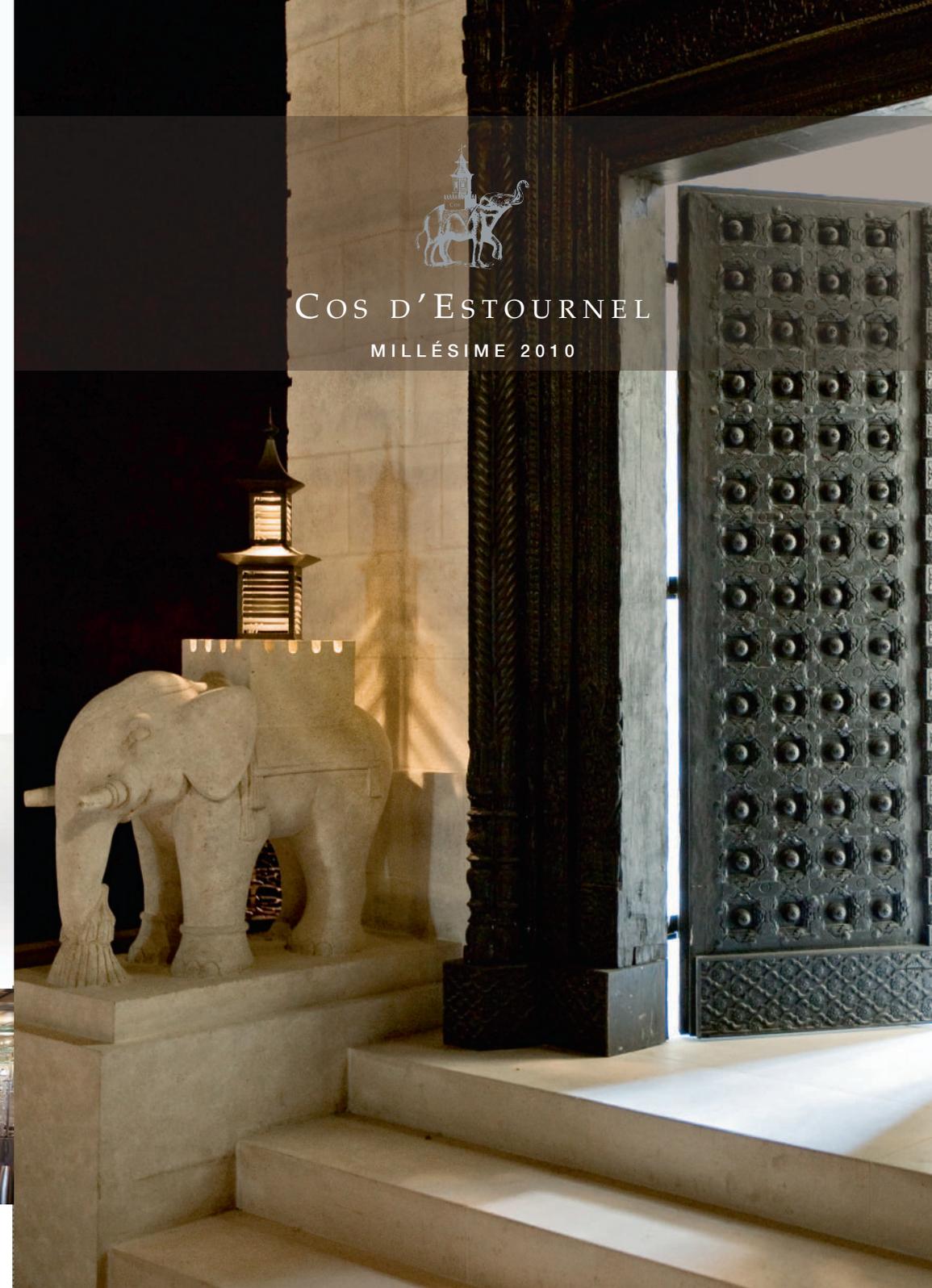
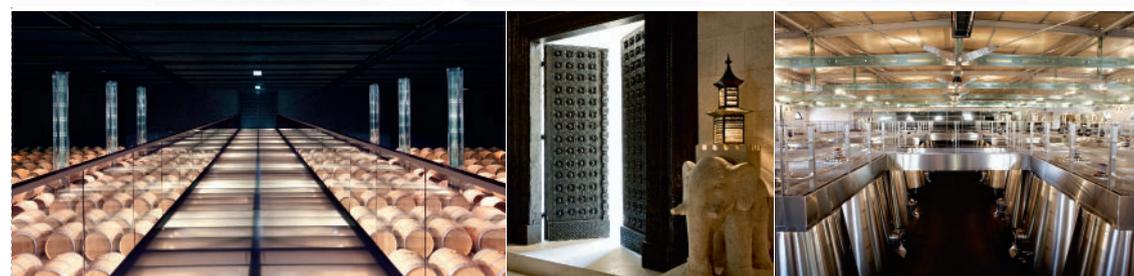
BLEND

	Cab. sauvignon	Merlot
Goulée	80%	20%

WINE ANALYSIS

	% d'alcohol	Total acidity	pH	IPT
Goulée	13,74	3,4	3,52	79

Average yield for the vintage : 30 hl/ hectare



COS D'ESTOURNEL

MILLÉSIME 2010

Château Cos d'Estournel

Pagodes De Cos

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le millésime 2010 est le résultat d'une combinaison exceptionnelle de sécheresse - 2010 est l'année la plus sèche de la décennie - et de températures plutôt fraîches - le mois de mai 2010 est en effet le plus frais de ces cinq dernières années.

STADES PHÉNOLOGIQUES:

	2009	2010
Floraison	2 juin	7 juin
Véraison	7 août	9 août

VITICULTURE

Ces conditions climatiques auront pour effet une floraison tardive et étalée. Cette floraison, parfois perturbée, est à l'origine d'une importante coulure des Merlots. Elle a eu notamment pour conséquence des rendements relativement bas.

Les conditions climatiques de la première quinzaine de juillet (températures estivales mais sans canicule), ont permis à la véraison qui avait d'abord été ralentie de s'achever rapidement.

Le très fort déficit hydrique de cette année (assez proche de celui de 2005) est à l'origine de la petite taille des baies et de la très bonne maturation des tanins.

VENDANGES

	Début de récolte	Fin de récolte
Merlot	27 septembre	3 octobre
Cabernet Sauvignon	5 octobre	10 octobre
Cabernet Franc	6 octobre	6 octobre

ASSEMBLAGES

	Cab. sauvignon	Merlot	Cab. Franc	Petit verdot
Cos d'Estournel	78 %	19 %	2 %	1 %
Pagodes de Cos	62 %	38 %		

ANALYSE DES VINS:

	% d'alcool	Acidité totale	pH	IPT
Cos d'Estournel	14,5	3,4	3,5	91
Pagodes de Cos	14,13	3,4	3,51	73

Proportion de grand vin et de second vin : 55% de Cos d'Estournel et 45% de Pagodes de Cos.

Rendement moyen du millésime : 38 hl/hectare

Goulée *by Cos d'Estournel*

CONDITIONS CLIMATIQUES

Comme à Saint-Estèphe, l'année 2010 sera marquée à Goulée par des conditions climatiques exceptionnelles qui font de ce vin un grand classique dans le plus pur style nord médocain.

L'été est caractérisé par de faibles précipitations et une grande fraîcheur nocturne, d'autant plus marquée en nord Médoc.

STADES PHÉNOLOGIQUES:

	2009	2010
Floraison	8 juin	13 juin
Véraison	13 août	18 août

VITICULTURE

La fin d'hiver et le début du printemps 2010 ont eu pour effet un démarrage tardif de la végétation et une floraison perturbée.

Un peu de millerandage est noté sur certains merlots, ce qui est inhabituel à Goulée.

Les différences de températures très marquées entre le jour et la nuit associées à un fort déficit hydrique ont favorisé le développement des anthocyanes.

VENDANGES

	Début de récolte	Fin de récolte
Merlot	29 septembre	30 septembre
Cabernet Sauvignon	11 octobre	15 octobre

ASSEMBLAGE

	Cab. sauvignon	Merlot
Goulée	80%	20%

ANALYSE DU VIN

	% d'alcool	Acidité totale	pH	IPT
Goulée	13,74	3,4	3,52	79

Rendement moyen du millésime : 30 hl/ hectare

Château Cos d'Estournel

Pagodes De Cos

WEATHER CONDITIONS

The 2010 vintage is the result of an exceptional combination of dry weather - 2010 was the driest year of the decade - and of rather cool temperatures - with the coldest May for five years.

PHENOLOGICAL STAGES

	2009	2010
Flowering	2 june	7 june
Veraison	7 august	9 august

VITICULTURE

These weather conditions produced a late, extended flowering period. The flowering, which was disrupted in some instances, resulted in significant flower abortion of the Merlot. One of the consequences of this was relatively low yields.

Weather conditions in the first half of July (summer temperatures but not a heat wave), allowed the veraison, which had been slowed down, to quickly be completed.

The very low rainfall this year (fairly close to that of 2005) resulted in small berries and very well-ripened tannins.

HARVESTS

	Start of harvest	End of harvest
Merlot	27 september	3 october
Cabernet Sauvignon	5 october	10 october
Cabernet Franc	6 october	6 october

BLEND

	Cab. sauvignon	Merlot	Cab. Franc	Petit verdot
Cos d'Estournel	78 %	19 %	2 %	1 %
Pagodes de Cos	62 %	38 %		

WINE ANALYSIS

	% d'alcohol	Total acidity	pH	IPT
Cos d'Estournel	14,5	3,4	3,5	91
Pagodes de Cos	14,13	3,4	3,51	73

Proportion of first and second wine : 55% de Cos d'Estournel et 45% de Pagodes de Cos.

Average yield for the vintage : 38 hl/hectare