



# Château Trois Moulins

## Millésime 2010



La floraison de juin fut gérée par un climat frais et humide entraînant coulure et petits rendements (- 20%). Mais le millésime replit parfaitement 4 des 5 conditions qui font le millésime «parfait».

Un été sec (- de 40 mm de précipitations), sans fortes chaleurs, prolongé par un début d'automne lumineux, tiède et très peu pluvieux.

La contrainte hydrique subie par la vigne fut plus forte en 2010 qu'en 2009 (poids moyen des baies - 15%). A cet égard, le 2010 se rapproche plus du 2005 que du 2009.

Les chaleurs dirunes modérées et les nuits fraîches d'août et septembre ont favorisé la synthèse des précurseurs d'arômes et la préservation de l'acidité.

Aux vendanges, les raisins présentaient un potentiel œnologique jamais atteint. Les vinifications ont été conduites dans le respect de cette belle matière première.

chiffres clés

### Vendanges :

Merlot : du 28/09 au 11/10

Cabernet Sauvignon : du 11/10 au 18/10

Cabernet Franc : 07 & 08/10

Rendement moyen : 38 hl

Acidité totale 3,8 - Ph 3,41

### Assemblage :

50% Merlot,

35% Cabernet Sauvignon,

15% Cabernet Franc

Degré alcoolique : 14% vol.

Apogée : 2013 - 2018

## Dégustation

Bettane & Desseauve - note 15-16 / 20

Jean-Marc Quarin - note 14,5 / 20

Wine Spectator - James Suckling - score 88-91

+ de commentaires : téléchargez la fiche pdf «commentaires de presse»

### la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 28 ha

### viticulture

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 30%  
Cabernet Franc 20%

Age moyen du vignoble : 18 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

### œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges

Vinification : 31 cuves thermorégulées; macération pré-fermentaire

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois

15% de barriques neuves - Huit Tonneliers sélectionnés

Elevage sur lies fines.

Œnologue Conseil : Claude GROS

### mise en bouteille

Collage à la gélatine

Légère filtration

### production

120 000 bouteilles

### propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com