



Millésime 2015

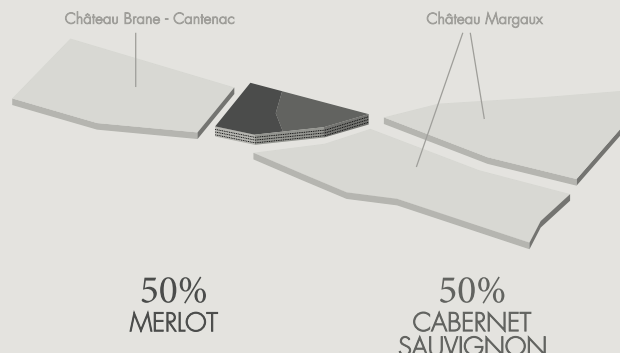
L'AURA



50 ares de grâce

Une petite parcelle d'un demi-hectare, nichée entre les vignes des plus prestigieux vins de ce monde; la surface est réduite, mais le vin a tout d'un «Grand» grâce à un travail rigoureux à la vigne qui respecte les préceptes de développement durable et à une vinification traditionnelle par gravité (sans pompage).

C'est un grand vin de plaisir, à la texture particulièrement soyeuse.



chiffres clés

Vendanges :

Merlot : 25/09
Cabernet Sauvignon : 08/10

Rendement moyen : 45 hl

Acidité totale 3,45 - Ph 3,60

Degré alcoolique 14% vol.

Assemblage :

55% Cabernet Sauvignon
45% Merlot

Apogée : 2022 - 2027

Cœnologue-conseil : Hubert de Bouïard

Dégustation

2015 : Un millésime surprenant... et un joli cadeau !

En résumé, une moyenne de température en Aquitaine supérieure de 0,50°C et un déficit hydrique inférieur à 100 mm à la moyenne trentenaire.

Une météo chaude et sèche qui nous a donné un état sanitaire de qualité. La richesse aromatique et la qualité des tannins feront de ce millésime une référence de L'Aura de Cambon.

la propriété

Appellation : Margaux
Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.
Superficie : 0,5 ha

viticulture

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Age moyen du vignoble : 15 ans
Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Labour du sol

Protection raisonnée
Façons culturales traditionnelles, enherbement
Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et Vendanges vertes.

œnologie

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

Vinification : 2 cuves de 32 Hl thermorégulées (Toutes opérations réalisées sans pompe - Vinification Gravitaire)

Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours

Cuaison de 3 à 4 semaines

Fermentation Malo lactique en barriques neuves

Eleveage : 15 mois

100% de barriques neuves - Tonneliers Seguin Moreau et Darnajou
Eleveage sur lies fines.

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

3 000 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