



Millésime 2013

Château
Cambon La Pelouse



Agrément Cru Bourgeois
2008 - 2009 - 2010 - 2011 - 2012

2013 : Un avis très terre à terre ...

2013 a subi un climat très atlantique, mais aussi profité de facteurs qualificatifs : un très bel été et une vendange de très faible rendement.

2013 a aussi été un véritable examen d'aptitude de gestion technique de ce millésime tant à la vigne qu'au cuvier.

Enfin, la qualité des équipements de tri et de vinification a été un atout indispensable.

Ce millésime aura une marque très médocaine, le château Cambon La Pelouse sera assemblé avec une forte majorité de Cabernet Sauvignon (55%), conséquence de la coulure des Merlots mais aussi de choix dans le renouvellement de notre encépagement.

chiffres clés

Vendanges :

Merlot :
du 27/09 au 08/10

Petit-Verdot :
10/10

Cabernet Sauvignon :
du 03/10 au 11/10

Rendement moyen : 33 hl
Acidité totale 3,6 - Ph 3,58 - IPT 82

Assemblage :

55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot,
4% Petit Verdot

Degré alcoolique :

13,15% vol.

Dégustation

Wine Spectator - score 86-89

"Vin ouvert...bruyère... prune noir et cerise écrasée... corps moyen à plein."

James Suckling - score 88-89

"J'aime la densité et les saveurs épicées..."

Decanter - score 16/20

"Beau nez cassis, plein et mûr pour ce 2013"

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

la propriété

Appellation : Haut-Médoc

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 39 ha

Depuis 2009 : 10 % du vignoble est conduit en agriculture biologique

Depuis 2013 : adhésion au projet de certification norme 14001

viticulture

Encépagement : Cabernet Sauvignon 55% - Merlot 41%

Petit Verdot 4%

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 5000 à 7000 pieds/ha

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, travail du sol, enherbement

Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et

Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : mécanique ou manuelle selon les parcelles

Double tri manuel sur tables de tri vibrante à la réception

Vinification : 32 cuves thermorégulées, débouillage,
macération pré-fermentaire

Cuaison de 3 à 4 semaines

Elevage : de 12 à 15 mois sur lies fines

40% de barriques neuves, 40 % barriques 1 vin

Huit Tonneliers français sélectionnés suivant cahier des charges

Œnologue consultant : Hubert de BOUARD

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

170 000 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