



# Millésime 2011

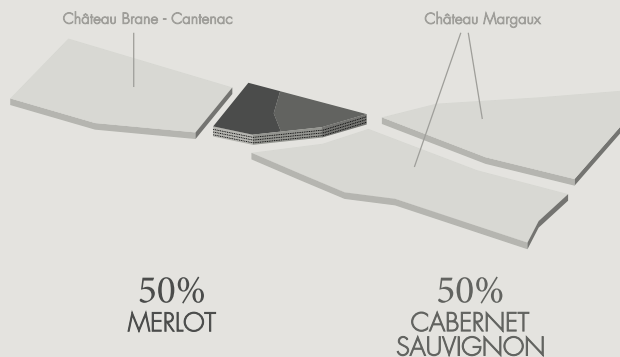
# L'AURA



## 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 : 23/09  
Cabernet Sauvignon : 29/09

Rendement moyen : 39 hl

Acidité totale 3,5 - Ph 3,61 - IPT 84

### Assemblage :

50% Merlot  
50% Cabernet Sauvignon

Degré alcoolique 13,3% vol.

Apogée : 2022 - 2030

## Dégustation

Wine Spectator / James Suckling - Score 89 - 90

The New Bordeaux / Jane Anson - Score 92 - 93

The Wine Cellar insider - Score 87 - 89

## 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 : 18 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  
Cuvaision de 3 à 4 semaines  
Fermentation Malo lactique en barriques neuves  
Elevage : 15 mois  
100% de barriques neuves - Tonneliers Chassin & Darnajou  
Elevage sur lies fines.

## mise en bouteille

Collage au blanc d'oeuf

## 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